

## DÉLIBÉRATION DU CONSEIL MUNICIPAL

### DE TASSIN LA DEMI-LUNE

Séance du Mercredi 12 juillet 2023

L'an deux mil vingt-trois, le douze du mois de juillet à dix-neuf heures se sont réunis en salle du Conseil municipal de l'Hôtel de Ville de Tassin la Demi-Lune, les membres du Conseil municipal de la Ville de Tassin la Demi-Lune, sous la présidence de M. Pascal CHARMOT, Maire de Tassin la Demi-Lune.

Date de la convocation : le 6 juillet 2023

Nombre de conseillers en exercice :	35
Nombre de votants :	35

#### Nombre de conseillers présent(s) :

ACQUAVIVA Caroline, BLANCHIN Jacques, BOULAY Christine, BOUVIER Ghislaine, CHARMOT Pascal, CHARPENTIER Marie-Catherine, ESSAYAN Martine, GANDON Francis, GARRIGOU Christine, FERRAND Benoît, HACHANI Yohann, HUSSON Serge, JANNIN Pierrick, JELEFF Michèle, JOLY Franck-Alain, JOURDAN Milouda, KALITA Matthieu, MARGERI Marielle, MONTOYA Marc-Antoine, PARENTHOEN Yannick, PECHARD Katia, RIO Jean-Baptiste, SCHUTZ Claire.

**Nombre de conseillers absent(s) avec pouvoir** : 12 (BERGERET Pierre donne pouvoir à Claire SCHUTZ, BOURGOGNON Henri donne pouvoir à HUSSON Serge, CADILLAT Michel donne pouvoir à PECHARD Katia, CHARRIER Isabelle donne pouvoir à BOULAY Christine, CONTREL Nathalie donne pouvoir à CHARPENTIER Marie-Catherine, CUZIN Sandrine donne pouvoir à HACHANI Yohann, DE UFFREDI Sabrina donne pouvoir à JANNIN Pierrick, DU VERGER Laurence donne pouvoir à MARGERI Marielle, GAUTIER Eric donne pouvoir à BLANCHIN Jacques, MEJAT Yves donne pouvoir à FERRAND Benoît, RANC Julien donne pouvoir à JOLY Franck-Alain, VERNET Cédric donne pouvoir à ESSAYAN Martine)

**Nombre de conseillers absent(s) sans pouvoir** : 0

**Le secrétariat a été assuré par** : HUSSON Serge

**Objet : Attribution de la délégation de service public sous forme de concession de service public pour la gestion et l'exploitation du service de restauration collective municipale de la Ville de Tassin la Demi-Lune**

**Vu** le Code général des collectivités territoriales et notamment ses articles L.1411-1 et suivants et R.1411-1 et suivants ;

**Vu** le Code de la commande publique et notamment ses articles L.3100-1 et suivants et R.3111-1 et suivants ;

**Vu** le Code du travail et son article L.1224-1 relatif à la reprise de personnel ;

**Vu** l'avis favorable de la Commission Consultative des Services Publics Locaux du jeudi 24 novembre 2022 ;

**Vu** l'avis favorable du Comité Technique du jeudi 1<sup>er</sup> décembre 2022 ;

**Vu** la délibération D2022-83 du 14 décembre 2022 portant autorisation de lancement de la concession de service public relative au service de restauration scolaire ;

**Vu** la Commission de Délégation de Service Public du 2 mars 2023 relative à l'ouverture et l'analyse des candidatures ;

**Vu** la Commission de Délégation de Service Public du 12 mai 2023 relative à l'ouverture et l'analyse des offres ;

**Vu** l'avis d'appel public à la concurrence n°22-169294 du 22 décembre 2022 au B.O.A.M.P ;

**Vu** l'avis d'appel public à la concurrence n°S-PF-12246666 du 22 décembre 2022 sur A.W.S ;

**Considérant** qu'afin d'assurer le service public de restauration collective dans les différentes écoles municipales, la Ville a fait depuis plusieurs années le choix de la délégation de service public ;

**Considérant** que le contrat actuel s'achevant le 31 août prochain, une nouvelle procédure de mise en concurrence a été lancée il y a plusieurs mois avec la tenue d'une Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL) le 24 novembre 2022 qui a confirmé ce mode de gestion pour une durée de trois ans, renouvelable une fois pour deux ans, soit jusqu'au 31 août 2028 avec un premier terme au 31 août 2026 ;

**Considérant** que les missions confiées au concessionnaire dans le cadre de ce contrat sont notamment les suivantes :

- La fabrication des repas sur un outil de production lui appartenant ou dont il dispose,
- La livraison sur les sites de distribution,
- Le service des repas au sein des restaurants scolaires,
- La maintenance des locaux, matériels et équipements des offices de restauration ainsi que le renouvellement des équipements,
- L'encaissement et les relations avec les usagers scolaires,
- Le risque financier des impayés,

**Considérant** que la Ville, aidée dans cette tâche par un Assistant à Maitrise d'Ouvrage (AMO), a mis en œuvre une procédure composée de deux phases ;

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

**Considérant** que les dates et heures limites de réception des candidatures ont été fixées au 23 janvier 2023 à 17h00 et que les trois candidats suivants ont présenté leur candidature dans les délais impartis :

- SOGERES,
- ELIOR,
- SHCB

**Considérant** qu'à la suite de l'ouverture des candidatures par la Commission de Délégation de Service Public le 2 mars 2023, ces trois candidats ont été admis à présenter une offre selon le cadre du cahier des charges et les conditions préconisées dans ce dernier ;

**Considérant** que les dossiers de consultation ont été adressés aux candidats avec des dates et heures limites de réception des offres fixées au 25 avril 2023, à 12h00 ;

**Considérant** que seule l'entreprise SOGERES a confirmé sa candidature et proposé une offre qui a été analysée par la Commission de Délégation de Service Public le 12 mai 2023 ;

**Considérant** que cette dernière a dès lors décidé de poursuivre la procédure : aussi, plusieurs étapes de négociation ont été menées avec le candidat SOGERES pour faire préciser et évoluer son offre initiale, notamment le prix ;

**Considérant** que les négociations ont aussi bien porté sur les dépenses à prendre en charge par le délégataire que sur les modalités financières du contrat, ce qui a généré plusieurs modifications du cahier des charges (fréquence et calcul de la révision de prix, suppression du remboursement des fluides et de la redevance variable d'occupation, optimisation des frais de personnel et de structure) ;

**Considérant** qu'il en résulte pour la Ville un prix de revient du repas de 7,22€ TTC ou de 7,43€ TTC pour un repas de 4 ou 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, laitage/fromage, dessert/fruit) ;

**Considérant** que dans ce cadre, le chiffre d'affaires prévisionnel du délégataire, basé sur une consommation de 125 000 repas annuels, s'établit à près de 930 000€ ;

**Considérant** que dans ce contexte, la Ville a fait le choix de ne pas modifier le périmètre de la concession à savoir conserver les 5 composantes du repas et privilégier la nourriture biologique avec 37% des aliments provenant de cette agriculture ;

**Considérant** la mise en place du prépaiement des repas dans le but de limiter le nombre et le montant des impayés ;

Compte-tenu des observations ;

## **Le Conseil Municipal**

- 1) **VALIDE** le choix du candidat retenu, à savoir la société SOGERES, pour prendre en charge la gestion et l'exploitation du service de restauration collective municipale de la Ville de Tassin la Demi-Lune dans le cadre d'une concession de service public pour une durée de trois ans, renouvelable une fois pour deux ans ;

<small>Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023</small>
---

2) **AUTORISE** Monsieur le Maire ou son représentant à signer le contrat de concession, joint à la présente délibération, et ses annexes ;

3) **CHARGE** Monsieur le Maire de l'exécution de la présente délibération

Après en avoir délibéré par :

- **27 voix POUR**
- **8 voix CONTRE (Mesdames DU VERGER, ESSAYAN, MARGERIE et Messieurs FERRAND, JOLY, MEJAT, RANC, VERNET)**

Fait et délibéré en séance le : 12 juillet 2023

Certifie exécutoire par :

- Transmission en préfecture du Rhône le : **17 JUIL. 2023**
- Mise en ligne sur le site Internet de la Commune de Tassin la Demi-Lune le : **17 JUIL. 2023**

**Pascal CHARMOT**  
Maire de Tassin la Demi-Lune



**Serge HUSSON**  
Secrétaire de séance

*La présente délibération peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du Tribunal administratif de Lyon, dans un délai de deux mois à compter de sa publication. Elle peut également faire l'objet d'un recours gracieux dans les mêmes conditions de délai.*

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023



**Ville de Tassin-la-Demi-Lune**  
**Délégation de service public sous forme de**  
**concession de service public pour la gestion**  
**et l'exploitation du service de restauration**  
**collective municipale de la Ville de Tassin-**  
**la-Demi-Lune**

*Rapport d'analyse des offres après*  
 *négociations*

*21 juin 2023*



## Sommaire

<b>1. PREAMBULE</b> .....	<b>3</b>
1.1. CONTEXTE .....	3
1.2. RAPPEL DE LA PROCEDURE .....	4
<b>2. RAPPEL DES CRITERES DE JUGEMENT DE LA VALEUR DES OFFRES</b> .....	<b>5</b>
<b>3. CRITERE N°1 : OFFRE ECONOMIQUE (PRIX DU REPAS) (40 POINTS)</b> .....	<b>7</b>
3.1. Détails du prix par candidat .....	7
3.2. Analyse des prix .....	8
3.3. Synthèse de l'analyse des prix après négociations .....	9
<b>4. ANALYSE DETAILLEE DE LA PARTIE « VALEUR TECHNIQUE » (60%)</b> .....	<b>10</b>
4.1. CRITÈRE N°2 : Garanties fournies par le candidat quant à la qualité des repas et des produits (30 points) .....	10
4.2. CRITÈRE N°3 : Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées par le candidat (30 points) .....	13
4.3. Synthèse finale des notes – Partie « Valeur technique » .....	17
<b>5. RESULTAT APRES NEGOCIATIONS</b> .....	<b>18</b>

## 1. PREAMBULE

### 1.1. CONTEXTE

La présente consultation a pour objet une délégation de service public sous forme de concession de service public pour la gestion et l'exploitation du service de restauration collective municipale de la Ville de Tassin-la-Demi-Lune, soumise aux dispositions des articles L.1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales (CGCT) et R.1411-1 et suivants du CGCT, ainsi qu'aux dispositions pertinentes du Code de la commande publique (CCP), et notamment sa troisième partie.

Les missions du Déléataire incluent notamment :

- L'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des matériels, selon les modalités déterminées ci-après ;
- L'exécution d'un programme de renouvellement d'équipements, selon les conditions fixées contractuellement,
- L'élaboration des menus en conformité avec les prescriptions réglementaires applicables ;
- L'approvisionnement en denrées avec le renforcement des circuits courts, des aliments labellisés et des produits bio ;
- La confection des repas dans sa propre cuisine centrale en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- Le transport des repas aux points de distribution désignés par la Collectivité en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- La confection, le transport, et le service de repas exceptionnels faisant l'objet de devis spécifiques ;
- L'encadrement et la formation du personnel salarié par le Concessionnaire ;
- Le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation aux frais du concessionnaire, des auto-contrôles microbiologiques tant au niveau de son personnel qu'au niveau des repas et prestations alimentaires prévus par la réglementation ;
- Le contrôle de la sécurité et notamment sanitaire et alimentaire ;
- La gestion des fréquentations, des inscriptions, la comptabilité, la facturation du service aux usagers et la perception du prix des repas auprès des usagers ou de leur famille ;
- Le recouvrement des impayés en partenariat avec les différents acteurs intervenant sur le service ;
- La participation à l'information en matière nutritionnelle selon les prescriptions contractuelles.
- L'organisation périodique d'animation(s) et/ou repas à thème dans les conditions prévues.

## 1.2. RAPPEL DE LA PROCEDURE

Par une délibération en date du 14 décembre 2022, le Conseil municipal a approuvé le principe du recours à une délégation de service public sous forme de concession de service public pour la gestion et l'exploitation du service de restauration collective municipale de la Ville de Tassin-la-Demi-Lune.

Les candidats avaient jusqu'au **23 janvier 2023 à 17h** pour remettre leurs **plis de candidature**. Les services municipaux ont procédé à l'ouverture des plis contenant les candidatures reçues dans les délais impartis.

**Trois (3) candidatures** ont ainsi été reçues dans les délais impartis :

- SOGERES ;
- SHCB ;
- ELRES.

Le Dossier de Consultation des Entreprises a ensuite été envoyé aux trois candidats. Ils avaient jusqu'au **25 avril 2023 à 12h00** pour faire parvenir **leurs offres**.

Les services municipaux ont procédé à l'ouverture des plis contenant les offres reçues dans les délais impartis.

**Une offre a ainsi été reçue dans les délais impartis :**

- SOGERES.

**L'objet du présent rapport est de procéder à l'analyse de l'offre reçue après les négociations, afin d'évaluer les capacités techniques, professionnelles et financières du candidat.**



## 2. RAPPEL DES CRITERES DE JUGEMENT DE LA VALEUR DES OFFRES

Les critères de jugement seront les suivants, comme cités dans le règlement de consultation :

- **CRITÈRE N°1 : Offre économique (prix du repas) (40 points)**

Support d'analyse : Annexes 7, 7bis, 7 ter du Cahier des Charges.

L'offre la moins disante aura la note de 40 points. Les autres offres recevront des notes calculées à l'aide de la formule suivante :

$$(\text{Montant de l'offre la moins disante} / \text{Montant de l'offre examinée}) \times 40$$

**NOTA :** Dans le cas où des erreurs de multiplication, d'addition ou de report seraient constatées dans la décomposition des prix unitaires figurant dans l'offre d'un candidat, il ne sera tenu compte que des montants corrigés pour le jugement de la consultation. Toutefois si l'entrepreneur concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à les rectifier ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

**NOTA 2 :** La consultation comportant des options « qualité produits » et une alternative à 5 ou 4 composantes dans les menus, l'évaluation finale des prix et la notation relative à ce critère sera assurée sur la base d'une sélection des options retenues communes à toutes les candidates et tous les candidats assurés par la ville lors du dernier tour de négociation.

La valeur technique est appréciée au regard des éléments communiqués dans le cadre de réponse technique et des conditions de mise en œuvre afférentes à chaque critère, renseignées dans le cadre de réponse technique.

Les critères sont les suivants :

- **CRITÈRE N°2 : Garanties fournies par le candidat quant à la qualité des repas et des produits (30 points)**

Support d'analyse : Annexe 9 du Cahier des Charges Rapport détaillant les modalités d'approvisionnement, la qualité des produits/denrées proposées par le candidat, démontrant la pertinence des propositions de repas du candidat, l'équilibre alimentaire des repas proposés par celui-ci et la présentation des plats cuisinés... et les garanties fournies par le candidat quant à la continuité du service.

Les offres se voient attribuer une note sur une échelle de 0 à 30.

Appréciation	Note ( /30)
Excellent	30
Très satisfaisant	24 à 29
Satisfaisant	18 à 23
Insuffisant	12 à 17
Très Insuffisant	6 à 11
Non fourni, non renseigné	0 à 5

La note maximale susceptible d'être obtenue pour ce critère est 30 / 30.

- **CRITÈRE N°3 : Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées par le candidat (30 points)**

Support d'analyse : Annexe 9 du Cahier des Charges détaillant descriptif de la cuisine centrale , les animations et/ou les repas à thème ainsi que les actions dans le domaine de la nutrition, de l'équilibre alimentaire et de l'hygiène que le candidat se propose de mettre en place / présentation un système de borne monétique pour la gestion des passages au service de restauration (demandé en option) : moyens mis en œuvre, fonctionnement, incidence économique d'un tel système de gestion / présentation de la procédure de gestion en cas d'impayés (outils mensuels de suivis des relances, modèles et types de relances, statistiques...) / Conditions de reprise du personnel / développement durable (gestion des déchets, gaspillage alimentaire...)...

Les offres se voient attribuer une note sur une échelle de 0 à 30.

Appréciation	Note ( /30)
Excellent	30
Très satisfaisant	24 à 29
Satisfaisant	18 à 23
Insuffisant	12 à 17
Très Insuffisant	6 à 11
Non fourni, non renseigné	0 à 5

La note maximale susceptible d'être obtenue pour ce critère est 30 / 30.

**Enfin, les changements effectués dans l'offre du candidat sont indiqués en bleu dans ce rapport.**

### 3. CRITERE N°1 : Offre économique (prix du repas) (40 points)

#### 3.1. Détails du prix par candidat

##### BPU 4 composantes :

Poste	Prix du repas
Matières premières	1,993 €
Personnel	3,114 €
Fluides	- €
Livraisons	0,144 €
Frais d'exploitation	0,938 €
Maintenance et entretien	0,319 €
Redevance de concession	0,080 €
Frais de structure	0,256 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>6,844 €</b>
<b>TOTAL TTC</b>	<b>7,221 €</b>

##### BPU 5 composantes :

Poste	Prix du repas
Matières premières	2,193 €
Personnel	3,114 €
Fluides	- €
Livraisons	0,144 €
Frais d'exploitation	0,938 €
Maintenance et entretien	0,319 €
Redevance de concession	0,080 €
Frais de structure	0,256 €
<b>TOTAL HT</b>	<b>7,044 €</b>
<b>TOTAL TTC</b>	<b>7,431 €</b>

##### BPU « QUALITE PRODUIT » :

Orientation proposée	Supplément de prix unitaire HT 4 composantes	Supplément de prix unitaire HT 5 composantes
Intégration de 10% de bio supplémentaire soit un total de 40% hors composante protidique	0,146 €	0,127 €
Intégration de 20% de bio supplémentaire soit un total de 50% hors composante protidique	0,292 €	0,254 €
Intégration de 30% de bio supplémentaire soit un total de 60% hors composante protidique	0,438 €	0,381 €
Volailles certifiées Bleu Blanc Cœur (BBC)	0,001 €	0,001 €
Volailles Label Rouge	0,056 €	0,056 €
Bœuf et veau Race à Viande	0,008 €	0,008 €
Porc certifié Bleu Blanc Cœur (BBC)	0,007 €	0,007 €
Porc Label Rouge	0,005 €	0,005 €
Poisson exclusivement MSC	0,018 €	0,018 €
Fromages labellisés AOC ou AOP à 50% des présentations	0,041 €	0,041 €
Laitages fermiers pour 25%	0,10 €	0,10 €

### 3.2. Analyse des prix

#### BPU 4 composantes :

Poste	Prix du repas avant négociations	Prix du repas après négociations	Différence (€)	Différence (%)
Matières premières	2,270 €	1,993 €	- 0,277 €	-12%
Personnel	3,250 €	3,114 €	- 0,136 €	-4%
Fluides	0,180 €	- €	- 0,180 €	-100%
Livraisons	0,140 €	0,144 €	0,004 €	3%
Frais d'exploitation	1,430 €	0,938 €	- 0,492 €	-34%
Maintenance et entretien	0,397 €	0,319 €	- 0,078 €	-20%
Redevance de concession	1,000 €	0,080 €	- 0,920 €	-92%
Frais de structure	0,083 €	0,256 €	0,173 €	208%
<b>TOTAL HT</b>	<b>8,750 €</b>	<b>6,844 €</b>	<b>- 1,906 €</b>	<b>-22%</b>
<b>TOTAL TTC</b>	<b>9,231 €</b>	<b>7,221 €</b>	<b>- 2,010 €</b>	<b>-22%</b>

#### BPU 5 composantes :

Poste	Prix du repas avant négociations	Prix du repas après négociations	Différence (€)	Différence (%)
Matières premières	2,670 €	2,193 €	- 0,477 €	-18%
Personnel	3,250 €	3,114 €	- 0,136 €	-4%
Fluides	0,180 €	- €	- 0,180 €	-100%
Livraisons	0,140 €	0,144 €	0,004 €	3%
Frais d'exploitation	1,430 €	0,938 €	- 0,492 €	-34%
Maintenance et entretien	0,397 €	0,319 €	- 0,078 €	-20%
Redevance de concession	1,000 €	0,080 €	- 0,920 €	-92%
Frais de structure	0,083 €	0,256 €	0,173 €	208%
<b>TOTAL HT</b>	<b>9,150 €</b>	<b>7,044 €</b>	<b>- 2,106 €</b>	<b>-23%</b>
<b>TOTAL TTC</b>	<b>9,653 €</b>	<b>7,431 €</b>	<b>- 2,222 €</b>	<b>-23%</b>

### 3.3. Synthèse de l'analyse des prix après négociations

Prix	Sogeres
Offre de base : Menus à 4 composantes	10
Variante : Menus à 5 composantes	10
Décomposition des prix pour options « qualité produit » : menus à 4 composantes	10
Décomposition des prix pour options « qualité produit » : menus à 5 composantes	10
<b>Note totale partie « Prix » (40 points)</b>	<b>40</b>
<b>Classement (sur 1)</b>	<b>1</b>

#### 4. ANALYSE DETAILLEE DE LA PARTIE « VALEUR TECHNIQUE » (60%)

##### 4.1. CRITÈRE N°2 : Garanties fournies par le candidat quant à la qualité des repas et des produits (30 points)

Qualité des repas et des produits	Sogeres
Modalités d'approvisionnement	<p>p. 16 à 22 : Le candidat propose : <b>50% de produits durables en volume d'achats dont 37% de produits BIO</b> en volume d'achats et <b>13% de produits labellisés : HVE, AOC, AOP</b>. « Soit 40% de produits issus de fournisseurs locaux conventionnels en volume d'achats ». Le candidat privilégie les produits bio, durables, issus de circuits courts et locaux. Sa démarche d'approvisionnement est divisée en trois étapes : - Comprendre le patrimoine de production locale (sourcing des filières du territoire), - Fiabiliser et construire des filières pérennes (contact avec les chambres d'agriculture et organisation de tables rondes avec les producteurs), - Définir un projet alimentaire en lien avec le territoire sur la base d'enjeux économiques, environnementaux et sociaux (produits locaux dans les menus). p. 73 à 76, le candidat présente sa <b>méthodologie de référencement des denrées</b>. La direction des achats est certifiée ISO 9001 (p.80). Le cahier des charges stipule que les produits issus de l'agriculture biologique doivent s'élever à 30% des 50%.</p> <p>p. 23 à 26 : approvisionnements bio : <b>Valorisation des produits locaux via l'entreprise Bio à pro</b> (à moins de 150 km). Démarche nationale pour les fruits et légumes hors saison, les laitages non disponibles sur le territoire, les céréales, le surgelé. Démarche à l'étranger pour le riz, les bananes et l'ananas avec des produits Bio et équitables. Une liste des fournisseurs bio est disponible en p.24 à 26. <b>Il présente ici un boulanger situé à Tassin-la-Demi-Lune.</b></p> <p>p. 28 à 34 : présentation des filières d'approvisionnement court : Pour ce marché, le candidat propose <b>40% des fournisseurs en circuit court</b> : - des fournisseurs ou des producteurs qui approvisionnent la cuisine centrale en direct (boulanger, GAEC Barras ou Ferme des Pourchoux, Carrel Viande...), - des structures collectives ou des coopératives : Vergers Lyonnais notamment, - des collectifs de producteurs sous forme de SCIC (Société Coopératives d'Intérêt Collectif) qui fédèrent la production de plusieurs agriculteurs ou industriels. C'est le cas de la plateforme bio locale BIO A PRO, - des distributeurs locaux qui distribuent les produits de producteurs qui n'ont pas de circuits logistiques autonomes, Une carte des approvisionnements locaux est disponible en p.30. Et des fiches de présentation des producteurs locaux de la p. 32 à 34.</p>
Qualité des denrées proposées par le candidat	<p>p. 37 à 40 : Le candidat propose : - 100% de crudités fraîches (carotte, salade, céleris, chou...) - Des plats cuisinés maison : paëlla, lasagnes... - Des sauces maison : réalisées sur la base de réductions, de bouillons, des sucs de cuissons, des herbes fraîches et des aromates... - 100% des sauces vinaigrettes maison : huile d'olives, huile de noix à l'honneur, - 100% des carottes, panais, courgettes, poireaux et pommes de terre d'accompagnements frais 4ème gamme via Bel Maraîcher, - Des fromages à la coupe, - 100% des cakes et clafoutis maison, - Des fruits à boire : smoothies, mix lait... - Des compotes maison. Les menus <b>sont personnalisés selon le cahier des charges, la culture régionale, les retours satisfaction des convives</b>. La diététicienne utilise 5 règles d'or : respect de la saison, attractivité du menu, équilibre du menu, répartition des aliments, association des aliments.</p>

Qualité des repas et des produits	Sogeres
	<p>Fiches techniques des produits transformés (p. 48 à 71) : Le candidat présente les fiches techniques des produits élaborés qu'il utilise pour les repas.</p> <p>p.78/79 : gammes des produits : Crudités : 90% frais et 10% 4<sup>ème</sup> gamme Cuidités : 35% frais, 5% conserves, 10% crus sous-vide, 10% cuit sous-vide Potages : 100% frais Entrées chaudes : 40% frais, 60% surgelées Bœuf : 80% frais, 20% surgelées Veau : 100% frais Volaille : 80% frais, 20% surgelé Porc : 80% frais, 20% surgelé Agneau : 100% surgelé <b>Charcuterie : Non renseigné</b> Poissons : 100% surgelés Légumes d'accompagnement : 10% frais, 80% surgelés, 10% crus sous-vide Féculents : 10% frais, 35% surgelés, 20% crus sous-vide, 35% cuits sous-vide <b>Formages : Non renseigné</b> <b>Laitages : Non renseigné</b> Fruits crus : 100% frais Fruits cuits : 25% frais, 75% conserves Pâtisseries : 90% frais, 10% surgelées Les gammes proposées par le candidat sont satisfaisantes. Il utilise des produits frais et surgelés, en limitant l'utilisation des produits en conserve ou sous atmosphère contrôlée. <b>Cependant, les lignes telles que charcuterie, fromages ou laitages ne sont pas renseignées.</b></p>
<p>Pertinence des propositions de repas du candidat et l'équilibre alimentaire des repas</p>	<p>Exemple de menus 4 composantes p. 41 à 44 : Les menus proposés sont <b>équilibrés et variés</b>. Ils sont aussi <b>de saison</b> puisque le candidat propose des exemples de menus été et hiver.</p> <p>Repas végétariens (p. 43 à 47) : Le candidat présente ce qu'est un plat végétarien : association céréales + légumineuse ou œuf/produit laitier + céréales ou légumineuses ou pommes de terre. De plus, il présente en p. 44 son plan de diversification des protéines. Il propose deux types de recettes végétariennes : - <b>Les recettes végétariennes garanties en protéines : Plat ≥ 5% de protéines</b> - <b>Les recettes végétariennes non garanties en protéines : Plat &lt; 5% de protéines + Apport de protéines assuré grâce aux autres composants du repas.</b> Une liste de recettes de plats végétariens est disponible en page 46.</p> <p>Grammages (p. 82 à 86) : Le candidat présente les grammages fournis par typologie de convives et types de denrées, qui <b>respectent les grammages du GEMRCN</b>.</p>
<p>La présentation des plats cuisinés</p>	<p>Le conditionnement (p. 106 à 107) : <b>Pour le plat chaud : bacs GN1/1 en inox</b>. Les fiches techniques des bacs sont disponibles en p. 107. <b>Pour les entrées, fromages et desserts : bacs réutilisables en plastiques</b> afin de livrer les produits en vrac et au poids. <a href="#">Les fiches techniques des bacs et couvercles en inox sont fournies.</a></p>
<p>Garanties fournies quant à la continuité de service</p>	<p>Communication (p. 100 à 104) : Le candidat utilise <b>l'application SoHappy</b> pour communiquer avec les parents et convives (menus, allergènes, animations...). Il réalise aussi une communication de rentrée pour les parents, notamment via un dépliant que la Ville peut personnaliser. Il organise aussi des journées portes ouvertes et des marchés de producteurs sur la cuisine.</p>


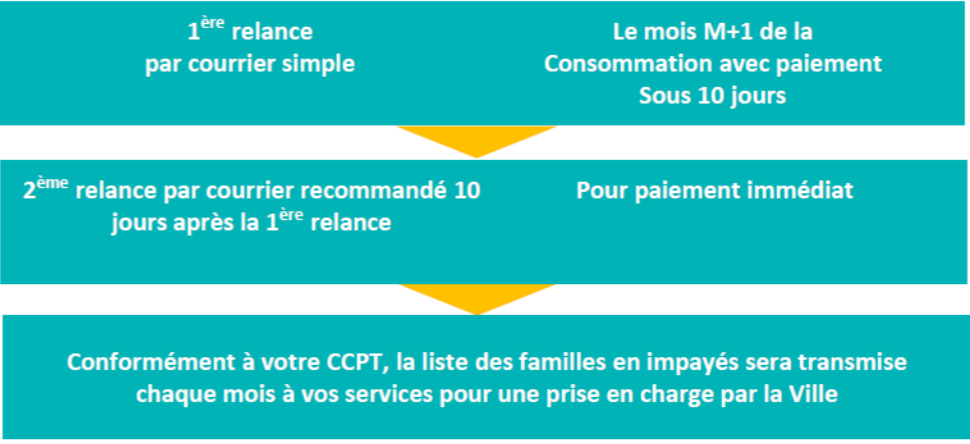
Qualité des repas et des produits	Sogeres
	<p><u>Commandes et livraison des repas (p. 108 à 109) :</u>                      Une personne sur la cuisine centrale est en charge de la commande et du suivi de la livraison. Lors de chaque livraison, les chauffeurs remettent un bon de livraison qu'ils co-signent avec les responsables d'office. <b>Le pain est livré le matin, frais du jour et toutes les livraisons se font le jour même avant 9h30.</b></p> <p><u>Continuité de service (p. 110 à 112) :</u>                      Pour les problèmes de la cuisine, le candidat détaille chaque solution aux dysfonctionnements qui peuvent survenir. De même pour les livraisons et les offices. Pour garantir un repas aux enfants quoi qu'il arrive, le candidat présente ses stocks tampons froids et chauds :                      - Froid : salade de betteraves, thon, lentilles, fromage portion et compote de pomme,                      - Chaud : salade de betteraves, raviolis de saumon, fromage portion et compote de pomme.  <b>La cuisine de substitution en cas de problèmes est la cuisine Toque et Sens située à Meyzieu.</b>                      La capacité de production est estimée à 14 000 couverts par jour et la capacité résiduelle à 3 000 couverts par jour.</p> <p><u>Continuité de service pour le personnel (p. 125) :</u>                      En cas d'absence d'un membre du personnel le matin sur les offices, soit une personne en interne est débauchée, soit le candidat fait appel à une agence d'intérim. <b>Le candidat possède l'outil Andjaro</b> qui permet de mettre en relation les responsables de site afin de mettre à disposition des collaborateurs disponibles pour d'autres sites.                      Le candidat propose son plan de continuité d'activité ainsi que ces solutions (p. 125) notamment par rapport à la maintenance préventive, à la panne ou accident de circulation des véhicules de livraison et la défaillance totale ou fermeture de la cuisine pour travaux.</p> <p><u>Maintenance (p. 129 à 134) :</u>                      Afin de garantir la disponibilité des équipements, le candidat s'appuie sur :                      - Un partenaire local spécialisé en maintenance pour une meilleure réactivité,                      - 2 outils d'aide à la décision pour anticiper les conséquences des défaillances :                      - La criticité des équipements,                      - La gestion des risques.  <b>Dans ses actions de maintenance, il intègre : des matériels participant aux économies d'énergies et une gestion adaptée de chaque type de déchets.</b>                      Le candidat met en place une maintenance préventive et curative. Pour la maintenance, le candidat s'appuie sur son <b>partenaire Ets Philippe</b>. Il explique comment fonctionne le partenaire (p.133)</p> <p><u>Plan prévisionnel de renouvellement des équipements (p. 136 à 143) :</u>                      Ce plan est prévisionnel, c'est-à-dire <b>qu'à l'échéance fixée, si le matériel est en bon état, il ne sera pas remplacé.</b> De plus, il s'engage à <b>reverser à la Ville le budget qui n'aurait pas servi.</b> Le plan est disponible p.137 à 143.                      Concernant ce plan, les modifications après négociations de coûts et périmètre correspondent aux demandes de la ville.</p> <p><u>Projet de règlement de service (p. 147 à 152) :</u>                      Le candidat détaille son projet de règlement de service. <b>Il prend bien en compte le passage au prépaiement</b></p>
<p><b>Appréciation de l'offre du candidat sur le critère</b></p>	<p>L'offre du candidat est <b>satisfaisante</b>. Elle répond globalement aux critères fixés par la Ville même si quelques points sont à préciser, tels que les gammes de certains produits.</p>
<p><b>Points attribués (/30)</b></p>	<p><b>20</b></p>



**4.2. CRITÈRE N°3 : Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées par le candidat (30 points)**

Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées	Sogeres
Descriptif de la cuisine centrale	<p>p. 4 à 10 : La cuisine utilisée par le candidat est celle de <b>Rillieux-la-Pape</b>. Elle possède <b>une légumerie et un atelier pâtisserie</b>. La cuisine est certifiée <b>Ecocert niveau 1</b>. Le candidat présente l'équipe de la cuisine et leur lien avec la Ville. Elle possède une capacité de production de <b>11 000 couverts par jour</b> et une capacité résiduelle de 3 000 couverts par jours. Un détail des équipements présents dans la légumerie et l'atelier pâtisserie est fourni. De plus le candidat présente l'organisation des locaux de sa cuisine à l'aide de photos. Le numéro d'agrément est présenté par le candidat.</p>
Les animations et/ou les repas à thème et les actions dans le domaine de la nutrition	<p>p. 87 à 98 : Le candidat propose : - <b>30 repas à thèmes</b> sur l'année (calendaire et non), - <b>1 animation de sensibilisation au gaspillage alimentaire</b> : l'évènement récup et gamelles, - <b>3 animations gourmandes</b>, - Des affichages et animations ludiques. Le calendrier des animations est disponible p.89. Le candidat décrit ses animations : l'apprentissage des bonnes pratiques du tri, les missions anti-gaspi, les animations sur le goût, les animations calendaires... Cela correspond aux demandes du CCTP.</p>
L'équilibre alimentaire et l'hygiène que le candidat propose de mettre en place	<p>p. 11 à 16 : La mise en œuvre de la <b>méthode HACCP</b> permet un respect des règles d'hygiène. Des <b>formations sur ce sujet sont dispensées aux collaborateurs</b>. De plus, des affiches dans la cuisine rappellent les règles à suivre. Des <b>auto-contrôles</b> (p. 14 est présentée la liste des contrôles effectués en interne) et <b>contrôles extérieurs</b> (p. 15 est présentée la liste des contrôles effectués par le laboratoire extérieur Mérieux) sont effectués. <b>Un Plan de Maitrise Sanitaire</b> est mis en place par Sogeres, dans la logique de la méthode HACCP. Il est composé d'un guide et d'illustrations ainsi que des affiches disposées dans la cuisine pour les équipes. Le candidat impose <b>à ses fournisseurs un cahier de charges strict</b> (standards de qualité, normes d'hygiène, traçabilité, maîtrise des approvisionnements...) et ce cahier des charges est évalué pour chaque fournisseur. Des <b>contrôles sont aussi menés par un laboratoire indépendant</b> sur les produits reçus par la cuisine. En lien avec le PMS, des <b>contrôles quotidiens sont réalisés et tracés pour assurer la sécurité</b> : contrôles de températures, plan de nettoyages... (p. 127). De plus, un contrôle sur les offices est prévu avec des audits des locaux et des analyses bactériologiques et de surfaces, par un laboratoire indépendant (Merieux) (p.128).  Hygiène lors des livraisons (p. 109) : <b>Toutes les denrées sont transportées dans des caisses en plastique</b>. Les chauffeurs-livreurs sont formés à l'hygiène et la sécurité des aliments. L'entretien des véhicules est effectué régulièrement. De plus, ils sont équipés de <b>sondes de températures</b> afin de suivre en direct les températures des aliments.</p>
Présentation d'un système de borne monétique (moyens mis en œuvre, fonctionnement, incidence économique)	<p>Description d'un système de borne monétique (p.170 à 171) : Le candidat propose une <b>borne monétique automatique avec un lecteur laser</b>. La borne marche <b>avec une carte</b> que l'élève passe dessus et qui l'informe du solde restant. De plus, il propose un <b>distributeur de plateaux automatique</b> qui est déconnecté de la borne monétique. La <b>description</b> de ces équipements et leur fonctionnement reste <b>succincte</b>. Le candidat <b>ne détaille pas l'incidence économique</b> de la mise en place de ce type de bornes.</p>
Présentation de la procédure de gestion des impayés (outils de suivis et relance, statistiques...)	<p>Le candidat propose les engagements suivants (p.156 à 168) : - <b>Utilisation du logiciel de facturation « Berger Levrault Enfance »</b> pour des raisons de fiabilité, de simplicité, de rapidité d'utilisation, qualité de suivi et du contrôle de la facturation est optimale, - Chaque restaurant scolaire est équipé <b>d'une tablette pour réaliser le pointage</b>,</p>

Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées	Sogeres																																		
<p>- Le paiement des factures est possible via de multiples moyens physiques (chèques, espèces, permanences) et dématérialisés (virements, en ligne, appli So Happy),</p> <p>- Un <b>état des impayés et une réunion de concertation tous les mois</b> pour faire le point ensemble sur l'état des impayés,</p> <p>- Une équipe Sogeres dédiée aux réclamations des familles,</p> <p>- <b>Maintien d'une permanence famille sur Tassin-la-Demi-Lune et d'une chargée de facturation.</b></p> <p><b>Des formations sont prévues pour l'utilisation du logiciel de facturation.</b> L'hébergement et la maintenance de la solution sont proposés par la société elle-même. Les <b>coûts de déploiement et maintenance sont pris en charge par le candidat.</b></p> <p>Le candidat présente la répartition des tâches concernant la gestion des paiements :</p>																																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Ville</th> <th>Responsable site Sogeres</th> <th>Assistante Facturation en central</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Inscription</td> <td>X</td> <td>Fait le lien avec la mairie pour les non inscrits</td> <td>Intégration des données par fichier</td> </tr> <tr> <td>Pointage</td> <td>X</td> <td>Fait le lien avec la mairie/ animateurs en cas de pb d'utilisation des tablettes</td> <td>Intégration des données des tablettes</td> </tr> <tr> <td>Facturation</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Encaissement</td> <td></td> <td>X (Permanence)</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Relance</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Suivi des impayés</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Gestion des réclamations</td> <td></td> <td></td> <td>X</td> </tr> </tbody> </table>		Ville	Responsable site Sogeres	Assistante Facturation en central	Inscription	X	Fait le lien avec la mairie pour les non inscrits	Intégration des données par fichier	Pointage	X	Fait le lien avec la mairie/ animateurs en cas de pb d'utilisation des tablettes	Intégration des données des tablettes	Facturation			X	Encaissement		X (Permanence)	X	Relance			X	Suivi des impayés			X	Gestion des réclamations			X		
		Ville	Responsable site Sogeres	Assistante Facturation en central																															
	Inscription	X	Fait le lien avec la mairie pour les non inscrits	Intégration des données par fichier																															
	Pointage	X	Fait le lien avec la mairie/ animateurs en cas de pb d'utilisation des tablettes	Intégration des données des tablettes																															
	Facturation			X																															
	Encaissement		X (Permanence)	X																															
	Relance			X																															
	Suivi des impayés			X																															
	Gestion des réclamations			X																															
Inscription	X	Fait le lien avec la mairie pour les non inscrits	Intégration des données par fichier																																
Pointage	X	Fait le lien avec la mairie/ animateurs en cas de pb d'utilisation des tablettes	Intégration des données des tablettes																																
Facturation			X																																
Encaissement		X (Permanence)	X																																
Relance			X																																
Suivi des impayés			X																																
Gestion des réclamations			X																																
<p>Un schéma du fonctionnement de la facturation est disponible en p.159.</p> <p><b>Le pointage du midi est réalisé sur tablettes, sur chaque restaurant scolaire.</b></p> <p>Le processus de recouvrement présenté en p.160 correspond aux demandes de la Ville.</p> <p>Les interfaces de la tablette et son utilisation est décrite dans le rapport, p.161 à 162.</p> <p>Les moyens de paiement sont les suivants : prélèvement automatique, paiement en ligne, espèces, chèque bancaire ou postal, virement, paiement sécurisé. Un site internet pour informer les familles et réaliser les paiements en ligne sera mis en place.</p> <p>Le candidat confirme que <b>le prépaiement sera le système de paiement, à l'inscription, par cycle de sollicitation d'un mois maximum.</b> La commande des repas se fait au moyen d'une fiche de réservation des repas, sur laquelle, les parents doivent spécifier les jours de fréquentation au restaurant scolaire. La facture est adressée à la famille à l'issue d'un mois de consommation (au plus tard le 10 du mois suivant).</p>																																			

Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées	Sogeres	
	<p><b>La facturation auprès des parents s'effectue selon les modalités suivantes :</b></p> 	<p>En cas d'impayés, après information à la ville nous effectuerons les relances suivantes :</p> 
Conditions de reprise du personnel	<p>Un exemple de lettre de relance est disponible en p. 167/168.</p> <p><u>Organisation du personnel (p.122 à 124) :</u> Le candidat propose <b>une personne pour être l'interlocutrice directe avec la Ville</b>, il présente son CV et son travail. Ses missions sont décrites dans le mémoire du candidat.</p> <p><u>Programme de formation (p.145 à 146) :</u> Le candidat détaille son programme de formation en fonction de la formation proposée, du public concerné, de la durée et du calendrier. Les formations sont <b>dispensées par le Responsable Qualité et une diététicienne et animatrice.</b></p>	

Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées	Sogeres							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Formation</th> <th>Public</th> <th>Durée</th> <th>Calendrier</th> </tr> </thead> </table>	Formation	Public	Durée	Calendrier			
Formation	Public	Durée	Calendrier					
	Santé / sécurité au travail et sécurité alimentaire	Tous les collaborateurs	3 demi-journées 9 heures	2023-2024				
	E-learning hygiène: - Hygiène du personnel - Nettoyage et désinfection - Danger des aliments	Tous les collaborateurs	2*20 minutes par salarié	2023-2024-2025-2026				
	E-learning hygiène: - Environnement au travail - La chaîne du froid en réception - Stockage	Tous les collaborateurs	2*20 minutes par salarié	2023-2024-2025-2026				
	Maîtriser l'offre culinaire	Cuisiniers	7 heures	2023				
	Formation culinaire (les menus végétariens)	Cuisiniers	14 heures	2023				
	Adopter les bons gestes pour travailler en toute sécurité	Tous les collaborateurs	7 heures	2024				
	Démarche de développement durable	Tous les collaborateurs	7 heures	2025				
	Certification et labellisation Ecocert en cuisine	Equipe cuisine	7 heures	2023				
	Méthode HACCP et hygiène alimentaire	Tous les collaborateurs	4 heures	2023 - 2024				
	Eco-conduite	Chauffeurs-livreurs	7 heures	2023 - 2024				
	Les formations proposées sont en cohérences avec les exigences du CCTP.							
Développement durable (gestion des déchets, gaspillage alimentaire...)	<p>La cuisine est certifiée Ecocert niveau 1.</p> <p><u>Note sur le développement durable (p. 114 à 120) :</u>                      Le candidat met en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, tient ses engagements EGAlim et possède une politique RSE. Pour la partie gaspillage, il <b>travaille avec les producteurs (locaux)</b> et propose de les accompagner/réaliser des actions de sensibilisation. Il s'engage avec eux sur des besoins et volumes.                      Il propose pour les restaurants <b>WASTE WATCH avec réalisation d'études de reste pour ajuster les recettes et grammages et mettre en place des actions concrètes</b>. De plus, des <b>bornes de tri</b> sont mises à disposition des restaurants.                      Les biodéchets de la cuisine centrale et des offices sont <b>valorisés via le prestataires les Alchimistes</b>. Sur la cuisine, le candidat s'engage à réduire les emballages et travaille avec ses fournisseurs pour cela. Il trie et valorise les déchets d'emballages, administratifs, dangereux, d'équipements obsolètes et déchets organiques.                      Pour les repas non-consommés, des <b>dons à la banque alimentaire</b> sont réalisés puisque le candidat a signé une convention avec eux.                      De plus, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le candidat propose un « pacte anti-gaspi » à faire signer par la Ville. Des affiches seront affichées dans les restaurants scolaires pour sensibiliser les enfants.</p>							
Appréciation de l'offre du candidat sur le critère	L'offre est jugée comme <b>satisfaisante</b> au vu des critères du CCTP. Seulement, elle <b>ne détaille pas les incidences économiques de la mise en place des bornes monétiques</b> .							
Points attribués (/30)	<b>20</b>							

#### 4.3. Synthèse finale des notes – Partie « Valeur technique »

Pour la partie « Valeur technique », les candidats obtiennent le nombre de points suivants pour un total de 60 points :

Critères	Sogeres
Garanties fournies par le candidat quant à la qualité des repas et des produits	20
Modalités d'organisation et d'exécution des prestations proposées par le candidat	20
<b>Note totale partie « Valeur technique » (60 points)</b>	<b>40</b>
<b>Classement (sur 1)</b>	<b>1</b>

## 5. Résultat après négociations

Critères	Sogeres
Valeur technique (60 points)	40
Prix (40 points)	40
<b>Note finale</b>	<b>80</b>
<b>Classement final (sur 1)</b>	<b>1</b>

Le candidat Sogeres est classé 1<sup>er</sup> après les négociations, avec une note de 80/100.



VILLE DE TASSIN LA DEMI-LUNE

(RHÔNE - 69 160)

**CAHIER DES CHARGES DE LA CONCESSION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE**

VALANT

**PROJET DE CONTRAT DE CONCESSION DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION SCOLAIRE**

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

## Table des matières

CHAPITRE I - Économie générale et durée du contrat .....	5
Article 1 <sup>er</sup> - Objet du contrat .....	5
Article 1 <sup>er</sup> Bis - Pièces constitutives du contrat .....	5
Article 2 - Durée .....	5
CHAPITRE II - Objet et étendue du contrat .....	6
Article 3 - Définition du contrat .....	6
Article 4 - Objet et portée du contrat .....	6
Article 5 - Echancier d'exécution du contrat .....	7
Article 6 - Caractère exclusif du contrat .....	7
Article 7 - Exécution du contrat par des tiers .....	7
Article 8 - Cession du contrat .....	8
Article 9 - Utilisation du matériel de la concession .....	8
CHAPITRE III - Moyens alloués par la collectivité .....	8
Article 10 - Locaux, matériels et mobilier .....	8
Article 11 - Fournitures, fluides, taxes, consommables .....	8
CHAPITRE IV - Travaux et entretiens .....	8
Article 12 - Travaux effectués avant la mise en service des offices, des réfectoires et des locaux annexes .....	8
Article 13 - Nettoyage, entretien courant et spécifique .....	8
Article 14 - Gros entretien, réparation, renouvellement .....	9
Article 15 - Exécution d'office des travaux d'entretien, de réparation et de renouvellement .....	10
Article 16 - Travaux d'extension .....	10
CHAPITRE V - Exploitation du service .....	11
Article 17 - Principes généraux de l'exploitation .....	11
Article 18 - Fonctionnement de la (ou des) cuisines(s) .....	11
Article 19 - Transport et distribution des repas .....	11
CHAPITRE VI - Surveillance et animation .....	11
Article 20 - Surveillance du repas et de la récréation .....	11
Article 21 - Animation et repas spéciaux ou supplémentaires .....	12
CHAPITRE VII - Prescriptions alimentaires et diététiques .....	12
Article 22 - Nature de la restauration .....	12
Article 23 - Elaboration des menus .....	13
Article 24.1 Produits bio .....	16
Article 24.2 Approvisionnement local, de saison et en circuit court .....	16
Article 24.3 Les denrées alimentaires .....	16
Article 24.4 Qualité des produits et de la prestation .....	17
Article 24.5 Sécurité alimentaire .....	18
Article 24.6 Les grammages .....	19
Article 25. Service .....	19
Article 25.1 Conditionnement des plats .....	19
Article 26. Transport .....	19
Article 27. Les livraisons réajustement .....	20
Article 28. Distribution des repas .....	20
Chapitre VIII. Production .....	21
Article 29. Cuisine centrale .....	21
Article 30 - Continuité de service .....	21
Article 31 - Mesures de sécurité et d'hygiène .....	22
Article 32 - Contrôles assurés par le concessionnaire .....	22
CHAPITRE IX - Personnel .....	23
Article 33. Reprise du personnel .....	23
Article 34. Formation du personnel .....	23
Article 35. Discipline .....	23
Article 36 - Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel .....	23
CHAPITRE X - Clauses financières .....	24
Article 37 - Cadre général .....	24
Article 38 - Prix unitaire des repas .....	24

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023



Article 38.1 - Catégories de dépenses.....	24
Article 38.2 Calcul du prix unitaire initial d'un repas .....	24
Article 39 - Révision des prix .....	25
Article 40 - Tarifs des repas .....	25
Article 41. Modalités de commande et de facturation des repas.....	25
Article 42. Système de paiement .....	26
Article 43. Règlement de service.....	26
Article 44. Facturation.....	26
Article 44.1. Facturation à la ville.....	27
Article 44.2. Perception du prix des repas auprès des usagers.....	27
Article 44.3. Autre système .....	28
Article 45. Gestion des impayés .....	28
Article 46 – Cas de réexamen de certaines conditions financières.....	28
Article 47 - Procédure de réexamen de certaines conditions financières .....	29
Article 48. Dispositions fiscales .....	29
CHAPITRE XI - Contrôle de la collectivité sur le concessionnaire .....	29
Article 49. Visites.....	29
Article 50. Contrôle qualitatif et quantitatif des livraisons .....	30
Article 51. Contrôles bactériologiques et DDPP .....	30
Article 52. Contrôles qualitatifs des prestations .....	30
Article 54 - Transmission des comptes rendus à la collectivité.....	30
Article 55 - Compte rendu technique.....	31
Article 56 - Compte rendu financier.....	31
CHAPITRE XII - Responsabilités – Assurances.....	31
Article 57 - Responsabilités et assurances de la collectivité .....	31
Article 58 - Responsabilités et assurances du concessionnaire .....	32
Article 58.1 - Immeubles mis à la disposition du concessionnaire.....	32
Article 58.2 - Exploitation du service et responsabilité civile.....	33
Article 58.3 - Clauses générales .....	33
Article 58.4 - Obligations du concessionnaire en cas de sinistre .....	33
Article 59 - Justification des assurances.....	34
CHAPITRE XIII - Garanties – Sanctions –Contentieux .....	34
Article 60 - Cautionnement .....	34
Article 61 - Sanctions pécuniaires : les pénalités .....	34
Article 62 - Sanctions coercitives – La mise en régie provisoire.....	36
Article 63 - Mesures d'urgence .....	36
Article 64 - Sanction résolutoire : la déchéance.....	36
CHAPITRE XIV - Fin du contrat.....	36
Article 65 - Cas de fin de contrat.....	36
Article 66.1 - Continuité du service en fin de contrat .....	36
Article 66.2 - Remise des installations et des biens à l'expiration du contrat .....	36
Article 67 - Résiliation du contrat.....	37
Article 68 - Déchéance .....	37
Article 69 - Dispositions communes en matière de personnel .....	37
CHAPITRE XV - Clauses diverses .....	37
Article 70 - Utilisation des marques professionnelles.....	37
Article 71 - Jugements de contestations .....	37
Article 72 - Clause de validité .....	38
Article 73 - Annexes contractuelles.....	38
Annexe 1 - LISTE DES SITES DE RESTAURATION .....	40
Annexe 2 - STATISTIQUES DE FREQUENTATION PAR JOUR – PREVISIONNEL .....	40
Annexe 3 - STATISTIQUES DE FREQUENTATION ANNUELLE PAR SITE – 2021-2022 .....	41
Annexe 4 – PLANS DES SITES DE RESTAURATION .....	42
Annexe 5 - INVENTAIRE DES BIENS MIS A DISPOSITION DU FERMIER .....	43
Annexe 6 - CONDITIONS DE REPRISE DU PERSONNEL - .....	47
Annexe 7 - MONTANT DU PRIX UNITAIRE.....	48
Annexe 7 BIS - MONTANT DU PRIX UNITAIRE .....	51

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

Annexe 7 TER - MONTANT DU PRIX UNITAIRE.....	54
Annexe 8 - TARIFS DE RESTAURATION SCOLAIRE EN VIGUEUR EN JANVIER 2023 .....	55
Annexe 9 – CADRE DU MEMOIRE TECHNIQUE .....	56

PROJET

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

CHAPITRE I - *Économie générale et durée du contrat*

Article 1<sup>er</sup> - *Objet du contrat*

La commune de TASSIN-la-DEMI-LUNE, ci-après dénommée **la collectivité ou la ville**, a décidé par délibération en date du 26 juin 2002 de mettre en concession son service de fourniture de repas et de diverses prestations liées à la restauration scolaire.

Ce choix a été renouvelé par la délibération du conseil municipal n°2022-83 du 15 décembre 2022.

Le Comité Technique de la Ville de Tassin-La-Demi-Lune, réuni en date du 1<sup>er</sup> décembre 2022, a émis un avis favorable à l'unanimité des membres présents quant à ce principe.

La Commission Consultative des Services Publics Locaux, réunie en date du 24 novembre 2022 a émis un avis favorable à l'unanimité des membres présents.

Le présent Cahier des Charges (CC) a pour objet la gestion concédée du service public de la restauration scolaire et municipale de la ville de Tassin la Demi-Lune.

Cette prestation de restauration portant sur des repas préparés et livrés en liaison froide pour la restauration municipale de la ville de Tassin la Demi-Lune concerne :

- La restauration scolaire et le service destinés aux enfants et adultes déjeunant dans les écoles maternelles et élémentaires de la ville
- Le service des repas sur les écoles de la ville par le personnel du concessionnaire.
- Le personnel municipal

Article 1<sup>er</sup> Bis - *Pièces constitutives du contrat*

Les pièces contractuelles sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

**A) Pièces particulières :**

- Le présent cahier des charges (C.C.) et ses annexes
- Les comptes-rendus techniques et financiers transmis chaque année par le concessionnaire à la collectivité

**B) Pièces générales**

- Le code général des collectivités territoriales (C.G.C.T.)
- L'ensemble des textes légaux et règlementaires applicables aux prestations objet de la présente concession

Ces pièces, bien que non jointes, sont réputées parfaitement connues du concessionnaire qui accepte l'intégralité des dispositions, à l'exception des clauses contractuelles y dérogeant.

En cas de contradiction, seul l'exemplaire conservé par l'administration dans ses locaux fait foi.

Article 2 - *Durée*

La durée prévisionnelle de la délégation de service public est de 3 ans, à compter du 1er septembre 2023 au 30 août 2026. Il pourra être prolongé par une tranche optionnelle d'une durée *de 2 ans supplémentaires*, soit du 1er septembre 2026 au 31 août 2028, dans les mêmes conditions et caractéristiques de la concession initiale.

Cette tranche optionnelle sera affermie par notification expresse au titulaire au plus tard 2 mois avant l'échéance de la période initiale, soit le 30 juin 2026.

## CHAPITRE II - Objet et étendue du contrat

### Article 3 - Définition du contrat

Le concessionnaire aura notamment pour mission d'assurer :

- La fabrication des repas sur un outil de production lui appartenant ou dont il dispose;
- La livraison sur les sites de distribution;
- Le service des repas sur les restaurants
- La maintenance des locaux, matériels et équipements des offices de restauration ainsi que le renouvellement des équipements;
- L'encaissement et les relations avec les usagers "scolaires";
- Le risque financier des impayés.

Dans ce cadre, le concessionnaire devra prendre en compte les aspects environnementaux dans les domaines suivants :

- Lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Nettoyage des locaux,
- Tri sélectif et valorisation des déchets,
- Les déplacements,
- Insertion des personnes en difficulté,
- Approvisionnements locaux et respectueux de la saisonnalité.

L'ensemble des ouvrages et installations nécessaires au fonctionnement du service sont mis à la disposition du concessionnaire par la collectivité pendant toute la durée du contrat.

Le concessionnaire responsable du fonctionnement du service l'exploite à ses risques et périls, conformément au contrat.

Le concessionnaire perçoit auprès des usagers un prix fixé dans les conditions prévues au chapitre X.

En contrepartie de cette mise à disposition, le concessionnaire verse à la collectivité une redevance d'occupation du domaine public annuelle fixe d'un **montant forfaitaire de 10 000 € HT**.

### Article 4 - Objet et portée du contrat

Le concessionnaire s'engage à fournir le nombre de repas nécessaires aux différents établissements publics scolaires de la ville. Il a pour mission d'assurer la confection de ces repas livrés en liaison froide.

Par ailleurs, le concessionnaire assure :

- l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des matériels, et le bon usage du matériel sur l'ensemble des sites désignés en annexe 1 ;
- l'élaboration des menus en conformité avec le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, avec les prescriptions figurant en annexe 5 (contrôle nutritionnel diététique) et selon les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 (n° J5-07 du 04/05/07) du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) mises à jour en juillet 2011 ;
- l'approvisionnement en denrées ;
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies au chapitre VII et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- le dressage des tables ;
- le transport et le service des repas aux catégories de bénéficiaires précisés ci-après en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- la confection, le transport, et le service de repas exceptionnels faisant l'objet de devis spécifiques ;
- l'encadrement et la formation du personnel salarié par la société ;
- le contrôle de l'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, notamment la réalisation à ses frais, des auto-contrôles microbiologiques prévus par les obligations réglementaires en la matière ;
- le contrôle de la sécurité ;

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

- la gestion, la comptabilité, la facturation ;
- la perception du prix des repas auprès des usagers ou de leur famille ;
- la participation à l'information en matière nutritionnelle et l'organisation périodique d'animation(s) et/ou repas à thème dans les conditions prévues à l'article 21.

#### **En période scolaire,**

- types de repas compris dans le service : *déjeuner*

Les repas sont servis aux enfants scolarisés : *les lundis, mardis, jeudis, vendredis* sauf cas exceptionnel défini dans l'article 25.

La durée d'un service est environ de 45 minutes.

Le temps de cantine se déroule, pour tous les restaurants, entre 11 h 30 et 13 h 20.

Les services seront définis par la collectivité à chaque rentrée scolaire, et pour chaque restaurant, en fonction du nombre de commensaux.

Les horaires et jours de fonctionnement pourront être modulables en fonction du nombre des rationnaires ou de modification des rythmes scolaires.

- catégories d'usagers :

- ↳ Élèves du premier degré des écoles publiques de la ville,
- ↳ Enseignants,
- ↳ Personnels d'encadrement et de surveillance ;
- ↳ Et toute personne dûment autorisée par la Mairie.

Les quantités estimées pour une année de prestations sont mentionnées en annexe 2 et 3, avec les adresses des sites à livrer.

Les chiffres mentionnés ne constituent toutefois pas un engagement contractuel.

#### **Article 5 - Echancier d'exécution du contrat**

A compter de la date de prise d'effet du contrat de concession prévue par l'article 2 du présent contrat, le concessionnaire assure les missions définies par le contrat.

En cas de retard, le concessionnaire s'engage à assurer par tout moyen adéquat le service de restauration.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au concessionnaire sont pris en charge par celui-ci. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables à la collectivité sont pris en charge par celle-ci. Dans les autres cas, la collectivité et le concessionnaire conviennent des modalités de prise en charge de l'exploitation.

#### **Article 6 - Caractère exclusif du contrat**

Le contrat confère au concessionnaire l'exclusivité du service de restauration scolaire des établissements scolaires publics relevant de la collectivité. Pour l'exécution du service, le concessionnaire dispose des locaux et des ouvrages ou installations nécessaires au service, dans les conditions définies à l'article 10.

#### **Article 7 – Exécution du contrat par des tiers**

Le concessionnaire peut confier à des tiers une part des services faisant l'objet du présent contrat. Toutefois, il demeure personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du contrat.

Le fait pour le concessionnaire de confier une part de l'exécution du contrat à un tiers se fait conformément à l'article 35 du décret n° 2016-86 du 1er février 2016 relatif aux contrats de concession. Ainsi, le concessionnaire indique à la collectivité, après l'attribution du contrat et, au plus tard, au début de son exécution, le nom, les coordonnées et les représentants légaux des tiers participant à ces services ou travaux dans la mesure où ces informations sont connues à ce stade.

Lorsqu'une telle personne à l'encontre de laquelle il existe un motif d'exclusion est présentée, par le concessionnaire, la collectivité exige son remplacement par une personne qui ne fait pas l'objet d'un motif d'exclusion, dans un délai de dix jours à compter de la réception de cette demande par le concessionnaire.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

#### Article 8 - Cession du contrat

Toute cession partielle ou totale du contrat, tout changement de cocontractant ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation résultant d'une délibération de l'assemblée délibérante de la collectivité.

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue.

#### Article 9 - Utilisation du matériel de la concession

L'utilisation par le concessionnaire du matériel de la concession à des fins qui lui sont propres est interdite excepté pour des réunions de coordination de l'équipe technique.

### CHAPITRE III - Moyens alloués par la collectivité

#### Article 10 - Locaux, matériels et mobilier

L'ensemble des immeubles et des locaux (pouvant comprendre les offices, cuisines et restaurants annexes) est mis à disposition du concessionnaire.

Certains locaux scolaires pourront être utilisés par le concessionnaire pour des animations spécifiques, après accord des directeurs ou directrices d'établissement et de la collectivité.

Un inventaire des locaux, du matériel et des mobiliers, tant quantitatif que qualitatif, en est établi contradictoirement (annexes 4 et 5) au début et à la fin de réalisation du contrat.

Dans un délai de trois mois à compter de la mise en œuvre du service de restauration, le concessionnaire propose à la collectivité tout complément ou correction à ces inventaires en fonction des constatations qu'il a pu faire.

#### Article 11 - Fournitures, fluides, taxes, consommables

Les charges liées aux de fluide (eau, gaz, électricité) sont prises en charge par la Ville. La Ville rappelle toutefois la responsabilité du concessionnaire dans une consommation mesurée de ces différents fluides.

Le chauffage des différents lieux reste à la charge de la collectivité.

### CHAPITRE IV - Travaux et entretiens

#### Article 12 - Travaux effectués avant la mise en service des offices, des réfectoires et des locaux annexes

La collectivité prend en charge la réalisation des travaux préalables à la mise en service par le concessionnaire, de préparation, de stockage, et de maintien au chaud des repas.

La collectivité s'engage à ce que les travaux et équipements respectent les dispositions législatives et réglementaires afférentes à ce type d'activité.

Le concessionnaire ne peut établir d'autres installations ni modifier celles existantes sans l'accord de la collectivité.

La déclaration de changement d'exploitant résultant du contrat et de modifications importantes apportées à l'établissement de restauration scolaire est effectuée par le concessionnaire auprès de la Direction départementale de la protection des populations, de la Direction départementale des affaires sanitaires et sociales de la commission de sécurité compétente. Il en informe la collectivité.

Il est à cette occasion, demandé à ces organismes de vérifier, chacun en ce qui le concerne, après réalisation des travaux et avant mis en service des installations par le concessionnaire, la conformité des installations avec les dispositions et normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

#### Article 13 - Nettoyage, entretien courant et spécifique

Le concessionnaire assure à ses frais le nettoyage et l'entretien courant des installations, équipements et matériels nécessaires à l'accomplissement du service.

Est également à sa charge, l'entretien d'installations particulières dont l'exécution nécessite la mise en œuvre de moyens techniques adaptés, ou ne pouvant être assurée que par des personnels spécialisés.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

Les opérations rentrant dans ces catégories sont notamment :

- le nettoyage et l'entretien du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, batterie de cuisine, matériel de salle à manger...);
- l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (offices, salles à manger et annexes : sols, murs, peintures, plafonds, dômes, verrières, motifs de décoration) ainsi que des abords et des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages.
- L'évacuation des déchets et des ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères (dont notamment le nettoyage des conteneurs, ou réceptacles de stockage temporaire), la collecte est assurée dans le cadre de la collecte municipale ; L'entretien en bon état de marche du réseau de distribution d'eau et des installations d'évacuation et de traitement des eaux usées;
- Le nettoyage et l'entretien du gros matériel (installations frigorifiques, de cuisson, meubles, équipements spéciaux nécessaires au transport et au maintien en température des repas pendant le transport, véhicules de transport) ;
- L'entretien des installations de ventilation, de climatisation des locaux, des équipements d'extraction des vapeurs, buées et gaz brûlés le cas échéant
- L'entretien des dispositifs de sécurité, selon la réglementation applicable aux établissements recevant du public.
- L'entretien des tenues vestimentaires de son personnel et le respect des règles d'hygiène corporelle.
- La fourniture et l'approvisionnement des consommables requis (savons, papier, etc...).

La liste ci avant détaillée n'est pas exhaustive. Il est entendu que le concessionnaire a à sa charge l'ensemble des dépenses liées à l'exécution de sa mission. Il veille à conserver les lieux dans leur état d'origine.

Le concessionnaire communique à la collectivité les contrats d'entretien technique qu'il a souscrits pour cet objet ou déclare avoir à sa disposition les moyens et personnels nécessaires pour effectuer les opérations.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

Les appareils matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activité, sont à la charge du concessionnaire.

Les installations font l'objet de visites de contrôle dans les conditions définies au chapitre XI.

Les vérifications périodiques sont à la charge de l'exploitant.

La collectivité réalise les vérifications électriques, gaz, d'alarme et extincteurs et refacture par la suite au concessionnaire.

Le concessionnaire se charge de :

- vérifier la conformité des installations de cuisson le cas échéant,
- d'entretenir les appareils de cuisson et remise en température ainsi que les installations de production de froid.

Un rapport de vérification et un rapport d'entretien devront être fournis chaque année à la collectivité pour les présenter lors des commissions de sécurité des établissements.

Les produits d'entretien et le matériel nécessaires au nettoyage sont à la charge du concessionnaire. Il en est de même pour le linge du personnel.

#### Article 14 - Gros entretien, réparation, renouvellement

##### a) Biens immobiliers et locaux :

Le concessionnaire a le devoir d'avertir la collectivité de tout problème pouvant apparaître dans les locaux où il assure sa mission (offices et salles à manger).

Toutes les grosses réparations au sens de l'article 606 du code civil afférentes aux biens immobiliers et aux locaux (gros œuvre et second œuvre) sont effectuées régulièrement, à l'initiative et à la charge de la collectivité. Par exception, si les grosses réparations relatives au second œuvre sont rendues nécessaires par le fait du concessionnaire, celles-ci sont à sa charge.

Toutes les réparations d'entretien au sens de l'article 606 du code civil sont effectuées régulièrement, à l'initiative et à la charge du concessionnaire.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

*b) Equipements et matériels :*

Les réparations et le renouvellement des équipements et matériels mis à disposition du concessionnaire et listés à l'annexe 5 du présent contrat sont à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire s'engage à réparer tout équipement défectueux à ses frais. A noter que l'annexe 5 n'est pas exhaustive et qu'on entend par équipement, l'ensemble des biens utilisés pour le bon fonctionnement des restaurants scolaires.

L'estimation de la provision annuelle pour renouvellement des équipements telle qu'identifiée dans l'offre du candidat constituera une provision dont la part annuelle non consommée sera reportée sur l'année suivante. En fin de contrat, cette provision non consommée sera restituée à la Ville.

*Article 15 - Exécution d'office des travaux d'entretien, de réparation et de renouvellement*

Faute pour le concessionnaire de pourvoir aux réparations et au renouvellement des matériels, ouvrages et installations du service qui lui incombent, la collectivité peut faire procéder, aux frais du concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux nécessaires au fonctionnement du service, après une mise en demeure restée sans effet dans un délai de quinze jours, sauf en cas de risque pour les personnes où ce délai est ramené à deux jours.

Ce délai est prolongé, avec l'accord de la collectivité, lorsque les délais d'exécution de travaux ou de livraison de matériels sont supérieurs au délai imparti.

*Article 16 - Travaux d'extension*

Au cours du contrat, la collectivité peut envisager une extension ou une modification des installations du service. La collectivité se rapproche du concessionnaire en vue de définir les modalités et les délais de réalisation.

Le concessionnaire est, en tout état de cause, consulté sur l'avant-projet des travaux à exécuter.

Dans le cas où les travaux d'extension imposent une modification des clauses financières du contrat, celles-ci sont modifiées conformément aux articles R. 3135-1 et suivants du code de la commande publique et à l'article L. 1411-6 du code général des collectivités territoriales.



## CHAPITRE V - *Exploitation du service*

### Article 17 - *Principes généraux de l'exploitation*

Dans le cadre du contrat, le concessionnaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas aux usagers. Il rendra compte lors de chaque réunion trimestrielle avec les représentants de la collectivité, du fonctionnement du service et des projets à venir.

### Article 18 - *Fonctionnement de la (ou des) cuisines(s)*

Le nombre des repas à servir est déterminé par un système de décompte mis en œuvre par le concessionnaire et dont les modalités sont définies conjointement et en accord avec la collectivité et portées au contrat.

La transmission des effectifs devra être rigoureuse et juste.

### Article 19 - *Transport et distribution des repas*

Le transport, le stockage, le réchauffage et la distribution des repas s'effectuent en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

La liste des points de distribution figure dans l'annexe 1. Le nombre de repas qui devra être livré, en liaison froide, à chaque site est déterminé selon les modalités définies conjointement et en accord avec la collectivité et seront portées au contrat de concession.

En outre, le transport doit se faire au moyen de véhicules répondant aux normes prescrites par l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998. Le (ou les) véhicule(s) est fourni par le concessionnaire et demeure à sa charge.

## CHAPITRE VI - *Surveillance et animation*

### Article 20 - *Surveillance du repas et de la récréation*

La collectivité conserve la responsabilité de l'organisation, de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire de l'après-midi.

Il lui incombe à ce titre, d'organiser la surveillance des enfants pendant les repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas (en un ou plusieurs services compte tenu des dispositions arrêtées avec le concessionnaire).

La collectivité met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels relèvent de sa responsabilité. Un agent employé par la collectivité est chargé d'assurer la coordination de ces personnels et les relations avec le concessionnaire.

A ce titre, la collectivité à recours à un prestataire tiers en charge du périscolaire.

En salle, le service des aliments (service à table sur chariots ou service en self) est assuré par le concessionnaire jusqu'aux assiettes des enfants. Les surveillants ne participent pas au service à table. Pour les enfants de maternelle, le personnel du concessionnaire doit assurer le découpage des viandes, fruits, ou tout plat pour lesquels les enfants seraient susceptibles d'avoir besoin d'aide. Il est aussi chargé du dressage des tables du service, de leur débarrassage et de leur nettoyage entre chaque service et à la fin de la pause méridienne. Enfin, il est présent pour gérer et encadrer le tri effectué par les élèves élémentaires.

De plus, les repas dédiés au centre de loisirs ne rentrent pas dans le périmètre du délégataire car le périscolaire possède son propre prestataire. Cependant, lors des temps périscolaires (mercredis et vacances scolaires) les enfants mangent dans le restaurant de l'école d'Alaï (lieu du centre de loisir). Le nettoyage sera assuré par le prestataire du périscolaire. Le délégataire devra autoriser un tiers à utiliser l'espace sur les périodes décrites plus haut.

Le délégataire devra assurer au retour de ces périodes un ménage et une désinfection de tous les locaux utilisés.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

L'interface avec le prestataire du périscolaire est à gérer directement sans passer par la Ville. A noter que le prestataire assurant le périscolaire n'est pas encore connu.

#### Article 21 - Animation et repas spéciaux ou supplémentaires

A la demande de la collectivité, le concessionnaire apporte son concours aux actions d'information qu'elle conduit dans le domaine de la nutrition et de l'hygiène.

De plus, il participe à la conception et à la mise en place d'éventuels projets portant notamment sur l'éducation à l'hygiène, l'équilibre alimentaire, l'alimentation et le sport, la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Ces actions sont établies par la collectivité et le concessionnaire, en concertation avec les enseignants des classes ou écoles concernées le cas échéant.

Cette activité se déroule soit pendant le repas, soit immédiatement avant ou après le repas.

Pendant le déroulement de cette activité, la collectivité reste chargée, conformément aux dispositions de l'article 20, de la surveillance des enfants.

Le concessionnaire doit organiser au moins trois fois par an par site un repas à thème en lien avec le plan nutrition santé, le gaspillage, etc... Le thème choisi doit avoir du sens.

Les repas améliorés servis à l'occasion des fêtes sont facturés sans supplément de coût.

Le candidat présentera dans l'annexe 9 les repas à thème et les animations qu'il propose sous la forme d'un calendrier.

Par ailleurs, le concessionnaire s'engage à réaliser, sur demande de la collectivité, des repas et/ou animations à caractère exceptionnel ou livrer des denrées dans le cadre du service des fêtes et cérémonies de la ville et qui donneront lieu à facturation distincte après accord sur la nature et le prix de la prestation, par émission d'un bon de commande spécifique.

### CHAPITRE VII - Prescriptions alimentaires et diététiques

#### Article 22 - Nature de la restauration

Les repas 4 composants pourront être déclinés des manières suivantes :

##### Version 1 : à privilégier

1. 1 plat protidique : viande, poisson, œuf, fromage, protéines végétales,
2. 1 plat d'accompagnement : légume et/ou féculent,
3. 1 fromage ou laitage (garantissant les besoins calciques),
4. 1 dessert : fruit frais, cuit, dessert lacté, pâtisserie fraîche ou sèche, glace,

Complété par le pain.

##### Version 2 :

1. 1 hors-d'œuvre ou potage,
2. 1 plat protidique : viande, poisson, œuf, fromage, protéines végétales,
3. 1 plat d'accompagnement : légume et/ou féculent,
4. 1 fromage ou laitage (garantissant les besoins calciques),

Complété par le pain.

##### Version 2bis :

1. 1 hors-d'œuvre enrichi avec la composante produit laitier,
2. 1 plat protidique : viande, poisson, œuf, fromage, protéines végétales,
3. 1 plat d'accompagnement : légume et/ou féculent,

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

4. 1 dessert : fruit frais, cuit, dessert lacté, pâtisserie fraîche ou sèche, glace,

Complété par le pain.

Version 2ter :

1. 1 hors-d'œuvre ou potage,
2. 1 plat protidique : viande, poisson, œuf, fromage, protéines végétales,
3. 1 plat d'accompagnement : légume et/ou féculent,
4. 1 dessert : dessert lacté,

Complété par le pain.

Une variante de menus à 5 composantes peut être demandée.

Les repas 5 composantes sont composés de :

1. 1 hors-d'œuvre ou potage,
2. 1 plat protidique : viande, poisson, œuf, fromage, protéines végétales,
3. 1 plat d'accompagnement : légume et/ou féculent,
4. 1 fromage ou laitage (garantissant les besoins calciques),
5. 1 dessert : fruit frais, cuit, dessert lacté, pâtisserie fraîche ou sèche, glace,

Complété par le pain.

Vinaigrette et condiments à disposition : persil, oignons, ail, échalotes, olives vertes ou noires, sel, cornichons, moutarde, poivre, huile et vinaigre (Ou vinaigrette NON ALLEGEE)

Dans tous les cas, le concessionnaire s'engage à respecter toutes les réglementations en vigueur et à se référer aux recommandations du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires.

Il n'y a pas de choix pour les écoles fonctionnant en service à table.

Pour les écoles équipées d'un libre-service, le choix se fait sur deux préparations concernant les hors d'œuvres, les fromages et les desserts. Le choix est fait par défaut sur une clé de 50/50 en respectant les grilles de composition diététique des menus (par exemple : choix entre 2 crudités si de la crudité est prévue ce jour-là). *Afin de garantir l'équilibre alimentaire, il est impératif que les enfants aient un « choix dirigé » pour les entrées, fromages et desserts.*

Les repas sont identiques pour toutes les catégories de rationnaires (enfants ou adultes). Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers : maternelles, élémentaires, adultes. Il sera tout de même possible pour le candidat de présenter une offre maternelle différente de celle pour les élémentaires.

*Le candidat devra présenter dans son offre les mesures qu'il pourrait mettre en œuvre pour réaliser de manière exceptionnelle des menus plus « attractifs » pour le public scolaire (frites, grillades...).*

Le délai de prévenance auprès du délégataire pour le passage à la variante 5 composantes est de 3 mois.

#### Article 23 - Elaboration des menus

Les menus devront être établis conformément à la recommandation du Groupement d'Etudes des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEM RCN) n° J5- 07 du mai 2007 mise à jour le 2 août 2013 relative à la nutrition dans laquelle les objectifs sont ainsi définis en ce qui concerne la restauration scolaire :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques

Les menus correspondront aux normes énoncées ou à toutes nouvelles dispositions les complétant ou les remplaçant. Ils seront élaborés sous le couvert d'un(e) diététicien(ne), doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants et s'inscrire dans le cadre de la grille mensuelle de contrôle des fréquences des repas.

Les menus seront proposés pour les périodes inter vacances scolaires, soit environ toutes les 7 semaines.

Les menus seront établis par l'entreprise pour deux mois avant leur préparation.

Les menus seront éventuellement modifiés à la suite des observations de la collectivité.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison et ses produits (utilisation de produits de saison, frais). Toute modification apportée aux menus prévus est portée sans retard à la connaissance de la collectivité (ou de l'organisme désigné par celle-ci).

La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissantes.

Les menus mentionneront également la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme, etc.), au moyen des lettres abrégées suivantes :

- F pour "Frais » ;
- C pour "Conserves » ;
- S pour "Surgelés » ;
- 4ème pour "4ème gamme » ;
- 5ème pour "5ème gamme » ;

Étant entendu que ces mentions porteront sur le composant principal de la prestation concernée.

Ils mettront en valeur la qualité du produit sur les 3 dimensions suivantes :

- sur la qualité intrinsèque du produit utilisé, notamment les labels, appellations d'origine contrôlée, origine, certificats,...
- sur la provenance lorsque celle-ci est locale ;
- sur la méthode de préparation lorsque celle-ci est « maison ».

La provenance de la viande sera communiquée à la collectivité via les fiches techniques des produits. La collectivité insiste sur la qualité de la viande servie et souhaite que l'économie réalisée sur un repas sans protéine animale soit transférée sur les viandes proposées les autres jours.

Concernant les allergies, il n'est pas demandé au concessionnaire de produire des repas anallergiques.

Dans ce cas d'enfants souffrant d'allergies, les repas seront fournis par les familles. Ces repas feront l'objet d'une facturation différenciée intégrant uniquement les frais de service sur les restaurants.

D'une façon générale, les menus respecteront les obligations suivantes :

#### **Plats protidiques :**

- Repas sans protéines animales : 1 fois par 6 semaines maximum
- Poisson pané (pas de poisson reconstitué) : 1 fois par 4 semaines maximum
- Limitations diverses : Les produits à forte teneur en lipides (nuggets, cordon bleu, saucisses de Strasbourg)
- Rôti de veau : 1 fois par 4 semaines minimum
- Rôti de porc : 1 fois par 4 semaines minimum
- Rôti de bœuf : 1 fois par 4 semaines minimum

#### **Légumes :**

- Les féculents ne devront pas être mélangés aux légumes.

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

**Fromages :**

- Il sera proposé un fromage à la coupe de type camembert, gruyère, tomme ou des yaourts nature ou du fromage blanc, petits suisses. Les fromages fondus (type Samos, Vache qui rit) sont limités à 1 fois par 4 semaines.
- Des fromages au lait cru seront servis 1 fois tous les 15 jours.

**Desserts :**

- Fruits de saison : des desserts de substitution (salade de fruits ou fruits au sirop) seront mis en place dans les restaurants de manière à pouvoir être substitués aux fruits non conformes livrés (trop ou insuffisamment mûrs). Les desserts de substitution pourront être servis plus régulièrement en période hivernale pour assurer une plus grande variété de fruits proposés.
- Des crèmes aux œufs, au chocolat...seront servies 1 fois par 2 semaines

**Pâtisserie :**

- il sera servi une pâtisserie fraîche à la crème ou aux fruits une fois toutes les 2 semaines (les gâteaux secs, les donuts, les brownies, les gaufres sont à restreindre en dessert).
- Glaces et sorbets en été une fois toutes les 2 semaines
- Avec les compotes et les salades de fruits, il sera servi un biscuit sec. Ils seront emballés individuellement pour des raisons d'hygiène.

**Hors d'œuvre :**

- En cas de menu comprenant un hors d'œuvre, celui-ci devra être diversifié dans un même cycle de menus (pas plus de deux présentations d'un même produit par cycle).

**Les repas froids :**

Le concessionnaire devra être en mesure de fournir à la demande des écoles, des repas froids en substitution du repas de base, sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires.

Les repas comprendront des bouteilles d'eau de 33 cl avec gobelets. Ces repas pourront être également des salades composées.

L'entreprise présentera *en annexe 9 - note technique* le catalogue des prestations de repas froids, à charge pour la collectivité d'y faire son choix lors de l'établissement des menus.

Ces repas seront au même prix que les autres repas de la même catégorie.

**Les repas pour le personnel municipal :**

Le concessionnaire fournit des plateaux repas pour le personnel municipal qui souhaite manger les repas préparés pour les enfants. A noter que les portions devront être des portions pour adulte. Les repas seront alors livrés directement à l'hôtel de Ville, dans les emplacements prévus à cet effet.

## Article 24 - Approvisionnement en denrées

### Article 24.1 Produits bio

Dans le cadre de la mise en œuvre des préconisations nées du « Grenelle de l'Environnement », la ville demande aux candidats de bien vouloir inclure dans leur offre la prise en compte de l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 37 % des produits (en valeur d'achats) composant les repas pour l'ensemble des repas de la présente concession

Il est précisé que la collectivité n'entend pas que soit privilégié l'usage de produits bio bon marché, ni dotés d'un bilan carbone défavorable en termes de transport.

Dans l'annexe 9, le concessionnaire détaillera la présentation des filières bio et des produits bio mis en œuvre.

### Article 24.2 Approvisionnement local, de saison et en circuit court

La présente concession s'inscrivant dans une forte démarche de développement durable de la collectivité, le candidat présentera dans chaque annexe, les filières d'approvisionnement prévues pour l'exécution de la présente concession.

Il est demandé aux candidats de mettre en place des circuits d'approvisionnement courts en participant à la structuration des filières (possibilité de créer des légumeries dans les Centres d'Aide par le Travail et autres ateliers protégés). Les produits issus de cette fabrication devront répondre à l'appellation « produits frais » et respecter la saisonnalité des produits. Les engagements en matière de filières d'approvisionnements et la liste des fournisseurs seront synthétisés dans l'annexe 9. Les engagements devront être crédibles, durables et contrôlables.

### Article 24.3 Les denrées alimentaires

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre au minimum aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, ainsi qu'à celles relatives aux exigences du présent C.C.T.P.

Dans l'annexe 9, le candidat fournira l'ensemble des fiches techniques des produits transformés achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- les entrées chaudes ;
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson ;
- les produits reconstitués et/ou hachés ;
- les gâteaux et la biscuiterie ;
- les fonds de sauce ;
- les glaces.

Le concessionnaire privilégiera dans son offre la fourniture de produits issus de circuits courts et/ou locaux, respectant les saisonnalités. L'intégralité de ses denrées ne devra pas contenir d'O.G.M et ni de traces d'O.G.M.

Les candidats présenteront dans les annexes destinées à présenter les produits, morceaux et ingrédients utilisés les gammes employées par prestation. Ces annexes constitueront un engagement du candidat dont le non-respect pourra entraîner la perception de pénalités dans les conditions définies au cahier des charges.

#### Les denrées doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition), publiées par le service d'éditions des Journaux Officiels. Toute disposition nouvelle arrêtée par le G.E.M.R.C.N. est applicable dès sa publication ;
- Aux règlements du « Paquet Hygiène » en particulier N° 178-2002, N° 852/2004, N° 853/2004 ;
- A la recommandation du G.E.M.R.C.N. n° J5-07 du 26 juillet 2011 relative à la nutrition ;
- A toute nouvelle réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, publiée au cours de la présente concession ;

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

- A tout moment et sans préavis, tous les produits ou ingrédients peuvent être contrôlés par le pouvoir adjudicateur.

#### *Article 24.4 Qualité des produits et de la prestation*

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service, enfants et adultes.

L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers, dont le rendu organoleptique est parfois incertain. De plus, les efforts de qualité des produits par rapport à la demande minimale seront valorisés dans les notes finales.

Quand la collectivité souhaite des crudités, ces derniers sont préparés à partir de produits de saison, frais et transformés en cuisine centrale (ou en légumeries externalisées) (conserves et 5ème gamme limités au minimum, y compris pour la salade). Les engagements sont en tout état de cause mentionnés à l'annexe 9.

Le candidat présentera dans l'annexe 9 :

- les catégories de viandes qu'il se propose de servir en référence à la classification communautaire ;
- le type racial (référence : accord interprofessionnel Interbev du 29 mai 2001) ;
- la durée de maturation (référence : norme AFNOR V 46-001 de décembre 1996) ; le poids et l'état d'engraissement (référence : classification communautaire : règlement CE n° 2930/81 de la Commission du 12 octobre 1981). Il pourra y ajouter les signes officiels de qualité ;
- les modes de cuisson employés par type de plat ;
- les morceaux utilisés ; étant précisé que la collectivité entend que les plats à base de viande de bœuf soient préparés avec de la viande issue d'animaux de race à viande.
- Le rôti de veau sera toujours préparé dans la noix ou la sous-noix et, en aucun cas, dans la poitrine ou le bas-de-carré. La fréquence de présentation de ce plat sera mentionnée.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 15 % de M.G. (interdiction des préparations de viandes hachées).

Le jambon sera sous signe de qualité.

Concernant la volaille, le pouvoir adjudicateur souhaite que le poulet et la dinde servis soient sous signe de qualité. Le candidat précisera les volailles qu'il propose (provenance, morceaux, cuisson).

Le candidat présentera les poissons qu'il entend servir au cours de la présente concession, ainsi que les poissons qu'il s'engage à ne pas servir (espèce menacée). Au cas où le poisson servi soit frais, le candidat définira les conditions (fréquence en particulier) dans lesquelles le poisson frais pourra être servi. Les poissons seront obligatoirement en filet (sauf roussette et raie) et garantie sans arête et sans peau, y compris pour le poisson frais. Le poisson pané ou en beignet devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini comprendra au moins 80 % de poisson.

Les candidats pourront présenter les légumes qu'ils se proposent de servir, leur provenance, leur mode de préparation. Ils joindront les fiches de production.

La note privilégiera les légumes frais, sous signe de qualité, sous réserve toutefois que les engagements du candidat soient fermes et contrôlables (par exemple 100 % est contrôlable, 1 fois sur 2 également ; n'est pas contrôlable un pourcentage, ou des formulations du type « pourra »). Le concessionnaire, avec l'accord de la Ville, et dans des proportions et modalités à définir (mélange avec d'autres légumes) tentera d'offrir aux enfants des légumes oubliés (topinambours, panais, potimarron, rutabaga, etc.) cuisinés avec goût.

Une bonification de la note de l'annexe viendra apprécier les produits frais et locaux, par opposition aux produits surgelés ou en boîtes et/ou dotés d'un piètre bilan carbone en raison de lieux de production trop éloignés, ainsi que le niveau de qualité des produits présentés.

L'entreprise présentera les fromages proposés, origine, conditionnement.

L'entreprise présentera la liste des pâtisseries qu'elle entend servir, leur provenance et les grammages.

L'ensemble des prestations de pâtisseries intégrées aux menus devra être fabriqué sur la cuisine centrale. Une exception par mois peut être accordée pour de la pâtisserie fraîche artisanale ou semi-industrielle. Les pâtisseries surgelées sont à bannir. Les gâteaux secs et biscuits secs, les beignets, les brownies ne seront pas considérés comme des pâtisseries fraîches et sont donc réservés de manière limitative aux goûters. Les gâteaux secs ou biscuits secs pourront être servis uniquement en accompagnement de compotes.

Afin de faciliter au concessionnaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus). Cependant le concessionnaire renseignera les catégories de fruits et les provenances.

Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et le pouvoir adjudicateur sera très soucieux de la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à bonne

069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le concessionnaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert- sauf à encourir les pénalités.

Le pain devra être artisanal et local (de la ville). Le candidat exposera les modalités qu'il entend déployer pour la fourniture du pain et en garantir la qualité et le type de farines utilisées. En cas de mauvaise qualité du pain, le concessionnaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité. Les pains y compris spéciaux devront être frais, non congelés et non réchauffés.

Dans le cadre d'expérimentation au goût, il pourra être proposé sur décision conjointe avec le prestataire le remplacement du pain classique par un pain spécial, entre une et deux fois dans l'année.

Le concessionnaire présentera les glaces qu'il se propose de servir durant la période estivale (type, qualité et quantité). Il peut être prévu deux services de glaces par moi durant cette période.

A cette présentation sera annexée une note faisant état des moyens employés pour assurer la livraison jusqu'aux satellites. La composition des produits servis sera insérée dans cette annexe comprenant : le lieu de production, la dénomination, la composition, la contenance et, en cas de produits différents, la fréquence par produit. Des glaces artisanales bénéficieront d'une meilleure note que les glaces industrielles. Le candidat ajoutera sa capacité à mettre à la disposition des sites de service des congélateurs dédiés au stockage des glaces, si ceux de la collectivité étaient assez mal adaptés.

Les crudités sont livrées dans les points de distribution non assaisonnées. Le concessionnaire fournira la vinaigrette en tant que de besoin. A cet égard, le concessionnaire fournira les ingrédients nécessaires à la préparation de vinaigrette maison. Les huiles seront les suivantes : huile l'olive vierge extra 1ère pression à froid, huile de colza, huile de tournesol, à raison d'environ 25 % chaque (panachage des dotations pour faciliter le mélange des huiles).

Le concessionnaire fournira également les produits ou denrées "prêts à l'emploi" nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, ciboulette, cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartiers de citron, feuilles de salade, tomates, etc.... qui constituent des additifs appréciables en termes de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiquement proposés, sauf exception de bon sens.

Le concessionnaire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, en tant que de besoin en distributeur.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel non découpé, sauf si du beurre est servi avec la charcuterie. Les radis seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 gr., ainsi que les sardines si elles sont servies seules, le saucisson sec et le salami.

A chaque fois que des pâtes seront au menu, le concessionnaire fournira du fromage râpé (pur emmental) à raison de 10 grammes par portion.

Les yaourts seront sans sucre et fournis avec du sucre à part.

#### *Article 24.5 Sécurité alimentaire*

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le concessionnaire respectera les obligations suivantes :

→ Les produits transgéniques seront prohibés

Concernant les acides gras trans, le concessionnaire appliquera au minimum les recommandations du GEMRCN qui dispose que « Bien que les acides gras trans ne soient pas systématiquement dosés et étiquetés, il convient de choisir, dans la mesure du possible et sur la base des fiches techniques de composition du produit à demander aux fournisseurs, des aliments à faible teneur en acides gras trans. Pour les aliments industriels de type viennoiserie, pâtisseries, biscuits, barres, qui peuvent apporter beaucoup d'acides gras trans, il est recommandé de préférer des produits contenant moins d'1 g. d'acides gras trans pour 100 g.

→ Fourniture des certificats et factures

Les certificats ou documents attestant des lieux de production, d'élevage, des composants des menus du plan alimentaire précédent devront être fournis à la Ville.

La collectivité souhaitant pouvoir vérifier, à sa seule initiative, les sources de production des produits utilisés pour la production des repas qu'il achète, il est demandé aux candidats en capacité de transmettre chaque fin de mois de façon

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023



dématérialisée l'ensemble des factures d'achats relatifs aux produits de bien vouloir le préciser dans leur offre relative aux filières d'approvisionnement). Il n'est pas nécessaire que ces factures soient valorisées dans la mesure où il ne s'agit pas d'un contrôle des coûts.

→ Fourniture des fiches de fabrication

Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le concessionnaire s'engage à produire les fiches de production relative à telle ou telle prestation. Leur non-fourniture sera sanctionnée.

#### *Article 24.6 Les grammages*

Trois types de grammages différents sont prévus pour les repas :

- enfants des écoles maternelles,
- enfants des écoles élémentaires,
- adultes.

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par l'annexe 2 du GEMRCN, augmentés de 10 % pour tous les grammages (sauf demande explicite de la Ville) et renforcés en tant que de besoin, notamment pour les légumes et les féculents aimés des enfants : purée, pâtes, riz, semoule, raviolis (lorsque ceux-ci ne sont pas accompagnés d'une tranche de jambon), pommes-noisette ou smiley ou identique... Une exception est apportée pour les produits bio qui devront être strictement conformes aux grammages du GEMRCN (pas de dépassement).

Le pain sera servi selon les proportions suivantes : 400 grammes pour 10 enfants maternelles ou pour 8 élémentaires ou pour 5 adultes.

#### *Article 25. Service*

##### *Article 25.1 Conditionnement des plats*

**Il est prévu le type de conditionnement suivants pour le plat chaud :**

**Bacs Inox de qualité supérieure Format GN1/2 (élémentaires) GN 1/3 (maternelles) avec couvercle à joint thermo moulé de type BLANCO ou équivalent.**

**Pour les périphériques, il est prévu des bacs réutilisables en polypropylène. Les produits seront donc livrés en vrac au poids.**

Les contenants devront comporter de manière visible et simple :

- le nom de la ville,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température (avec ou sans couvercle),
- le contenu,
- leur destinataire (maternelle, élémentaires, adultes) en précisant le nom du site,
- le nombre de rations par contenant,
- le lieu de fabrication et le numéro d'agrément de la DDPP.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple les repas spécifiques le cas échéant, de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

En application du règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, le concessionnaire communiquera sur chaque bon de livraison ou en accompagnement des bons de livraison la liste des allergènes pouvant être contenus dans les prestations fournies.

Les dates seront également indiquées sur tous les produits d'épicerie courante.

L'étiquetage devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats à servir chauds.

#### *Article 26. Transport*

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le concessionnaire en assurera le transport du lieu de production jusqu'à chacun des satellites.

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur maximum.

Le candidat présentera dans l'annexe 9 une note « Développement Durable » du transport portant sur l'ensemble de la chaîne de livraison depuis la cuisine centrale jusqu'aux points de livraison.

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

En cas de fourniture en gastro-normes inox ou polycarbonate, le matériel sera rendu propre au concessionnaire. Il devra toutefois être relavé avant utilisation.

#### Article 27. Les livraisons réajustement

Les livraisons pourront être réalisées soit le jour J pour le jour J (le matin avant 9 h 30), sur le créneau horaire convenu avec le concessionnaire, soit la veille, à J -1, entre 13h30 et 15h\*. La logistique mise en place par le concessionnaire devra engendrer sauf cas de force majeure dûment justifié (intempéries, accidents...), zéro retard. Les imprévus doivent être intégrés dans le temps de transport.

\* En cas de livraison la veille et en cas de nécessité de remplacer des repas en raison d'une défaillance dans la chaîne du froid dans les locaux du pouvoir adjudicateur, le remplacement des repas perdus est assuré aux frais du concessionnaire.

Tout incident en cours de livraison doit faire l'objet d'une information auprès de la collectivité.

En cas de livraison la veille, la livraison des repas à consommer le lundi devra être effectuée le vendredi qui précède sauf impossibilité (jour férié ou fermeture de l'école ...). Dans ce cas, la date de livraison sera fixée sur proposition du pouvoir adjudicateur, en accord avec le concessionnaire.

Un contrôle du véhicule pourra être effectué par la ville.

Les commandes définitives seront connues le jour même, le concessionnaire assurera les réajustements définitifs. Ce bon de commande servira de base à la facturation des repas

#### Article 28. Distribution des repas

Le service des repas sera assuré de la manière suivante :

- par le concessionnaire pour l'ensemble des écoles de la ville.

Le service des repas comprend les missions suivantes :

- assurer la réception des repas et le contrôle de la conformité de la livraison aux besoins et à la réglementation ; les stocker dans le matériel de conservation de la Ville (armoires froides) ;
- assurer la réception des repas dits « P.A.I. » provenant directement des familles ; les stocker dans le matériel de conservation de la Ville (armoires froides) ; les réchauffer et les servir.
- donner l'alerte auprès du responsable du service en cas d'anomalies ;
- fournir le change des vêtements de travail et des tenues ;
- assurer le réchauffage des repas ;
- assurer la mise en place des salles à manger : tables, chaises, couverts éventuellement ;
- assurer la mise en place des carafes d'eau ;
- assurer le service des repas : dressage, réchauffage, service selon les formules de restauration qui peuvent être différentes selon les endroits et qui pourront varier en cours de contrat (service à la place pouvant devenir du libre-service) et en respectant les consignes données par la collectivité ;
- assurer le nettoyage des tables entre et après les services.

Cette prestation devra être effectuée dans le strict respect de la norme HACCP et devra être réalisée avec efficacité : présentation soignée, rapidité, chaleur des plats, portionnage pertinent et gestion anticipée des suppléments (rab).

Les services du concessionnaire seront sollicités pour la mise au point des P.A.I. Le personnel du concessionnaire participera – pour la fonction qui est la sienne – à la mise en œuvre des P.A.I.

La présentation fera l'objet d'un soin particulier. Chaque prestation le permettant devra être agrémentée : cornichons avec les charcuteries, beurre avec les radis ou les sardines, persil, feuilles de salade, quartier de tomates ou de citron, rondelles d'œufs durs, oignons émincés, etc.

Les plats seront présentés et servis dans des plats de service et non directement dans les bacs gastronomes pour le service à tables. Les entrées et les pâtisseries seront présentées en assiettes individuelles sur le self.

La ville sera particulièrement exigeante sur la présentation qui fait pleinement partie de la qualité de la prestation. Le concessionnaire détaillera dans offre les dispositions qu'il souhaite mettre en œuvre.

Gaspiillage alimentaire : le candidat détaille dans son offre les mesures prises contre le gaspiillage alimentaire, notamment en cas de repas non consommés.

## **Chapitre VIII. Production**

### *Article 29. Cuisine centrale*

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément de la Direction Départementale de Protection des Populations.

Elle fera l'objet de visites des représentants de la ville, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les process de fabrication définis dans la présente concession.

Le candidat présentera en annexe 9 la cuisine centrale :

- La fiche descriptive de la cuisine centrale et de son personnel devra présenter les éléments suivants :
  - Situation géographique
  - Techniques de fabrication, modalités de confection des repas
  - Capacité de production journalière maximum, production 2022
  - Les certifications éventuelles
  - L'agrément
  - Les interlocuteurs
    - la fiche descriptive des moyens matériels, humains et méthodologiques qui seront mis en place pour la confection des repas, des petits déjeuners et des goûters ;
    - la fiche descriptive des contrôles effectués afin de s'assurer de la conformité de la prestation (garanties en termes de qualité, traçabilité, salubrité.) ;
    - le traitement des déchets et, notamment, les déchets bio-organiques.

Les moyens en hommes et équipements seront analysés au regard des engagements du candidat quant à la transformation/valorisation des produits frais.

### *Article 30 - Continuité de service*

#### **Repas de dépannage**

Il sera mis en place des repas dits de dépannage destinés à assurer la prestation en cas soit de défaillance du concessionnaire sur une journée, soit d'incident notamment de type vétérinaire entraînant la perte des repas. Ces repas seront la propriété du concessionnaire et ne pourront être utilisés qu'avec l'accord de la collectivité, sauf urgence dûment justifiée. Les quantités mises en place correspondront à une journée de fréquentation maximale sur le site.

Le concessionnaire assure la gestion de ces produits, notamment des dates limites de consommation (DLC). Le concessionnaire présentera les repas de remplacement.

En cas de travaux de n'importe quelle nature, de dégâts conséquents aux intempéries ou incident technique ponctuel affectant un ou plusieurs appareils de remise en température ou armoires frigorifiques dans un ou plusieurs offices, les repas servis peuvent être différents du menu validé à la demande de la responsable du service Restauration ou son représentant.

Dans tous les cas, le menu de dépannage doit faire l'objet d'une validation préalable par la personne responsable du service hygiène-restauration ou son représentant. Il ne fait pas l'objet d'une tarification spécifique.

#### **Autre cuisine centrale de secours**

Le concessionnaire décrira les moyens de production dont il dispose en cas d'arrêt de sa cuisine centrale.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

### Article 31 - Mesures de sécurité et d'hygiène

Le concessionnaire s'assure que les locaux et équipements mis à disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. La collectivité s'engage, si nécessaire, à effectuer les modifications requises.

La collectivité et le concessionnaire instruisent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes occupées dans l'établissement.

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le concessionnaire doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant un même type de prestation.

### Article 32 - Contrôles assurés par le concessionnaire

Le concessionnaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions suivantes sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique :

- Règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
  - Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport des produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

Le concessionnaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus en bilan des contrôles réalisés, tant par le concessionnaire que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis intégralement à la collectivité dès qu'ils sont connus.

## CHAPITRE IX - Personnel

### Article 33. Reprise du personnel

La collectivité retient le principe de la continuité des contrats de travail et du maintien de l'emploi, précisé par l'article L.122-12 et suivants du Code du travail.

Si le nouveau concessionnaire entre dans le champ d'application de la convention collective n°3225 du 20/06/1983, celle-ci s'applique de droit. Les salariés repris conserveront chez le nouvel employeur la garantie globale de leurs avantages individuels, tels qu'ils ressortent de leur contrat de travail habituel. Lorsqu'ils existent, les accords collectifs et régimes de retraite et de prévoyance du nouvel employeur se substituent à ceux du précédent employeur, dès le premier jour de la reprise.

Si le nouveau concessionnaire n'entre pas dans le champ d'application de la convention nationale précitée, les dispositions du code du travail s'appliquent directement, à savoir que tous les contrats de travail en cours au jour de la reprise subsistent entre le nouvel employeur et le personnel de l'entreprise. En outre, sans convention entre l'ancien et le nouvel employeur, ce dernier est tenu par les obligations qui incombaient à l'ancien employeur à la date de modification.

La liste des personnels concernés et des conditions de leur reprise est indiquée en annexe 6.

Au cours de l'exécution du contrat, le concessionnaire s'engage à ne pas modifier les conditions fondamentales de l'exploitation (nombre d'agents et heures effectuées) telles qu'elles auront été définies lors de la prise d'effet du contrat, sauf accord de la collectivité qui sera obligatoirement matérialisé par voie d'avenant.

Le concessionnaire précisera l'organisation du personnel sur les restaurants et les modalités de remplacement en cas d'absence.

Il désignera l'interlocuteur sur place responsable du service et proposera à cet effet un cv permettant d'apprécier la valeur de ce responsable.

### Article 34. Formation du personnel

Le concessionnaire s'engage à réaliser auprès du personnel en charge des missions de service des actions de formation devant conduire :

- à la maîtrise des techniques de distribution du service à table et du self-service ;
- à la maîtrise des techniques de réchauffage ;
- à l'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition ;
- à l'amélioration de ses connaissances en matière de sécurité et d'hygiène en rapport avec la méthode HACCP ou le Guide des Bonnes Pratiques ;
- à l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats ;
- à la connaissance des bases en diététique (GEMRCN).

Le candidat exposera en annexe 9 l'organisation et les programmes de formation qu'il propose.

Le coût de cette formation est intégré dans les prix des repas.

### Article 35. Discipline

La collectivité peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Le concessionnaire porte à la connaissance de la collectivité la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

### Article 36 - Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel

Le concessionnaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel, et notamment de celui qui manipule des denrées.

Cette surveillance est exercée dans un double objectif :

- sauvegarder la sécurité du personnel lui-même (cf. réglementation de la médecine du travail – code du travail livre 2 titre 4).
- veiller à ce que l'état de santé du personnel ne crée pas de risques pour le consommateur.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

*Article 37 - Cadre général*

Le concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et des prestations annexes, sur la clause d'ajustement automatique en fonction du nombre effectif de repas distribués, et sur la formule de révision, tels qu'ils sont définis à l'article 39.

Le prix unitaire d'un repas comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du concessionnaire pour un nombre de repas annuel estimé à environ 125 000.

Les prix unitaires sont révisés au moyen de la formule de l'article, pour constituer les prix unitaires ajustés révisés.

Lorsque le nombre effectif de repas distribués connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 20 p. 100 par rapport au nombre de référence, un réexamen des conditions financières a lieu, dans les conditions prévues à l'article 46.

Les prestations annexes, dont les coûts sont révisés dans les conditions fixées à l'article 38, sont facturées séparément.

A chaque fin d'exercice, il est donc procédé à une comparaison entre le nombre de repas de référence annuel et le nombre de repas effectivement distribués.

*Article 38 - Prix unitaire des repas*

Les prix des repas sont fermes et définitifs pour une durée de 12 mois.

Les prix unitaires correspondant à la première année sont définis à partir d'un compte prévisionnel d'exploitation présenté par le concessionnaire en euros de l'année de négociation et joint au contrat.

*Article 38.1 - Catégories de dépenses*

Les différents postes constitutifs du prix unitaire d'un repas sont classés dans trois catégories distinctes, en fonction de l'incidence d'une modification du nombre de repas distribués.

Postes de catégorie A

Ces postes correspondent aux charges fixes pour l'ensemble du service, quel que soit le nombre de repas distribués.

Postes de catégorie B

Ces postes correspondent aux charges variables pour l'ensemble du service, proportionnelles au nombre de repas.

Postes de catégorie C

Ces postes correspondent aux charges mixtes, dont une partie ne dépend pas, pour l'ensemble du service, du nombre de repas distribués (partie variable dans le prix unitaire) et une autre est proportionnelle au nombre de repas distribués (partie constante dans le prix unitaire).

Le tableau figurant en annexe 7 répartit les différents postes constitutifs du prix d'un repas dans les catégories A, B, C.

*Article 38.2 Calcul du prix unitaire initial d'un repas*

Postes de catégorie A

Chaque poste de catégorie A est calculé au moyen de la formule suivante :

$$P=D/N$$

La définition des paramètres est la suivante :

P = Montant du poste dans le prix unitaire ;

D = Dépenses globales correspondant au poste ;

N = Nombre de repas concernés par le poste.

## Postes de catégorie B

Chaque poste de catégorie B est fixé pour chaque repas.

## Postes de catégorie C

Chaque poste de catégorie C comprend une partie variable et une partie constante dans le prix unitaire. L'annexe 7 précise pour chacun d'entre eux la partie de la dépense globale du poste correspondant à la part variable ainsi que la partie constante.

### Article 39 - Révision des prix

A la fin de chaque semestre, les formules de révision ci-dessous sont employées pour le calcul des prix unitaires des repas, des prestations annexes.

Révision semestrielle à la date anniversaire

Notre proposition :

Nous vous proposons une formule de révision des prix qui sera la suivante :

$$P = P_o * (0,15 + 0,85 * (0,30 * A/A_o + 0,60 * S/S_o + 0,10 * E/E_o)) \text{ où}$$

- P = Prix de Repas révisé
- P<sub>o</sub> = Prix de Repas en vigueur avant révision

- A = la dernière valeur connue de l'indice n° 1763868 - IPC - Produits alimentaires. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la dernière valeur connue au moment du calcul de la révision soit avril 2023 : 132,68
- A<sub>o</sub> = Valeur de l'indice de la révision précédente. Pour la première révision des prix, 12 mois précédent soit avril 2022 : 114,34
- S = la dernière valeur connue de l'indice de l'indice n° 1565191 - Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Hébergement et restauration, Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la dernière valeur connue au moment du calcul de la révision soit décembre 2022 : 134,5
- S<sub>o</sub> = Valeur de l'indice de la révision précédente. Pour la première révision des prix, 12 mois précédent soit décembre 2021 : 122,8
- E = la dernière valeur connue de l'indice n° 010534841 - Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - MIG EBIQ - Énergie, biens intermédiaires et biens d'investissements. Pour la première révision des prix, l'indice retenu sera la dernière valeur connue au moment du calcul de la révision soit décembre 2022 : 155,0
- E<sub>o</sub> = Valeur de l'indice de la révision précédente. Pour la première révision des prix, 12 mois précédent soit décembre 2021 : 128,8

M0 est la date d'établissement des prix, il s'agit de la date limite de remise des offres fixée dans les documents de la consultation (en cas de procédure avec remise d'offre(s) intermédiaire(s) et d'offre finale c'est la date limite de remise de l'offre finale).

### Article 40 - Tarifs des repas

Les tarifs de repas applicables aux usagers sont fixés par une délibération de la collectivité qui les notifie au concessionnaire un mois minimum avant la date prévue de leur entrée en vigueur.

Les tarifs en vigueur en janvier 2023 sont en annexe 8. Il est à noter qu'une révision de la tarification est prévue au 1<sup>er</sup> septembre 2023. Elle sera communiquée au titulaire dès la délibération actée.

### Article 41. Modalités de commande et de facturation des repas

Les prévisions de fabrication pour l'année scolaire en cours sont de la responsabilité du concessionnaire qui tiendra l'historique de la fréquentation.

Un tableau prévisionnel des effectifs par école pourra être remis au concessionnaire à chaque rentrée scolaire à titre indicatif.

Un tableau prévisionnel des effectifs en restauration sera remis au concessionnaire tous les mois par la ville.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements et de la relance des impayés. Il facture les prestations mensuellement sur la base des présences de chaque enfant.

Le concessionnaire assure une permanence pour les paiements.

Les informations transmises au concessionnaire au titre des deux alinéas précédents revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

#### Article 42. *Système de paiement*

Le système de paiement sera le prépaiement à l'inscription par cycle de sollicitation auprès des familles d'un mois maximum.

En cas d'annulation de la prestation : fermeture d'écoles, accueil non possible d'une partie des enfants, absence justifiée par un certificat médical de l'enfant dans les 48h jours ouvrés et désinscription à J-4 jours ouvrés.

; les repas payés devront être remboursés intégralement aux familles. L'annulation de la prestation doit être imputable à la ville pour engendrer un remboursement auprès des familles.

#### Article 43. *Règlement de service*

Un règlement du service définit les rapports entre les usagers et les services de restauration.

L'inscription au service de restauration est obligatoire pour en bénéficier.

Le règlement du service comprend notamment le régime d'inscription, les horaires des repas, les règles de discipline interne pour les élèves, les modalités d'information sur les modifications apportées aux menus et le régime de perception du prix des repas.

Ce document établi en concertation par la collectivité et le concessionnaire et arrêté par la collectivité, est annexé au contrat et remis aux parents d'élèves, au moment de l'inscription de leur enfant au service de restauration. Il les informe notamment de la faculté qui leur est offerte de prendre connaissance du contrat, et d'exprimer leur avis sur les services rendus.

A la notification de la concession, un travail commun sera mis en place entre la collectivité et le prestataire afin de définir un nouveau règlement de service.

La Ville gardera à sa charge l'inscription des convives au service de restauration collective. Les informations contenues dans le dossier d'inscription seront transmises au concessionnaire. Les déclarations adhoc auprès de la CNIL seront effectuées par la ville.

Ce règlement prévoira notamment :

- les modalités d'inscription au service de restauration collective (informations utiles, ...),
- les modalités d'échange et d'information entre les convives et le concessionnaire (coordonnées d'un interlocuteur, adresses, jours de présence...),
- les modalités de facturation, d'encaissement, et de gestion des impayés,
- les modalités de service des repas (horaires, régimes alimentaires spécifiques...),
- les conditions d'acceptation des convives sur les lieux de restauration.

La gestion du service de restauration sera effectuée par le concessionnaire selon les termes de ce règlement de service.

Les candidats proposeront dans leur offre un projet de règlement de service à titre indicatif dans l'annexe 9.

#### Article 44. *Facturation*

Le concessionnaire prend en charge la facturation des repas auprès :

- Des convives à hauteur des tarifs adoptés par le conseil municipal chaque année,
- De la ville à hauteur du différentiel constaté entre le prix du repas facturé par le concessionnaire aux convives selon les délibérations du Conseil Municipal et le coût du repas fixé dans le contrat entre la Ville et le concessionnaire,
- De la ville en ce qui concerne les repas commandés pour les besoins propres de la Ville,
- Du prestataire en charge de la prestation du périscolaire pour les animateurs de la ville qui accompagnent l'éducation au goût des enfants en s'installant à table avec eux. Le tarif d'un repas adulte sera appliqué par animateur.



Les candidats détailleront dans leur offre les procédures proposées pour la synchronisation des données de présence. En tout état de cause, le concessionnaire prend à sa charge les développements informatiques nécessaires à la récupération des données et procède à toutes les démarches requises pour être en conformité avec la réglementation applicable.

La facturation s'effectuera sur la base des repas consommés. À tout moment, le concessionnaire devra être en mesure de communiquer les éléments ayant servi à la facturation (nom des convives, jours de présence au service de restauration, quotient familial utilisé...).

La ville devra également avaliser avant toute transmission la forme de la facturation (présentation, textes, contenu, détails de facturation...).

La facturation sera établie mensuellement au plus tard le 10 du mois suivant la consommation.

Les candidats incluront dans leur offre un modèle de facture :

- aux familles,
- à la ville,
- au prestataire du périscolaire.

#### *Article 44.1. Facturation à la ville*

Le concessionnaire facture chaque mois la ville au titre des repas consommés dans le mois précédent.

La facture sera accompagnée d'un état des consommations faisant apparaître :

- Le nombre de prestations commandées, avec le détail par nature de convive et par point de distribution,
- Le nombre de repas servis pour chaque catégorie d'usager (au sens tarifaire), le montant correspondant ainsi que le montant total de la compensation par catégorie,
- Le nombre de prestations livrées, avec le détail par repas et par point de distribution,
- Le nombre de prestations rendues au concessionnaire,
- Le nombre de repas consommés,
- Le prix unitaire de la prestation hors taxes,
- Le montant total dû pour le mois, hors taxes, sur la base des repas consommés uniquement,
- Le taux et le montant de la T.V.A,
- Le montant total à payer T.V.A comprise.

Ne seront pas facturés à la ville :

- Les repas ou mets rendus au concessionnaire parce que non - conformes à la prestation attendue,
- Les repas livrés sur les sites pour être conservés en repas témoins.

Les modalités et le format définitif des données devant être fournies à l'appui de la facturation seront précisés par la ville dès la notification du contrat.

Après vérification de cet état, la ville arrête le montant du versement correspondant, dont le mandatement doit être effectué dans les 30 jours de la réception de la facture ; l'absence de mandatement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du concessionnaire.

#### *Article 44.2. Perception du prix des repas auprès des usagers*

Le concessionnaire prend en charge l'encaissement auprès des convives. Il communiquera sur ses factures l'ensemble des éléments nécessaires au bon règlement. Le concessionnaire restera le seul interlocuteur des convives concernant la facturation des repas.

A cet effet, le concessionnaire est tenu de proposer des permanences aux familles dans le bureau mis à sa disposition à titre gracieux par la ville.

Les repas facturés aux familles devront appliquer les principes définis dans le cadre du règlement de service de la restauration qui sera annexé au présent contrat de concession.

Les horaires des permanences du concessionnaire devront se conformer aux horaires d'ouverture du guichet unique de la ville, à savoir actuellement de 8h30-12h00. Ces horaires sont soumis à modification sans préavis et sans que le concessionnaire ne puisse s'y soustraire.

Les informations transmises à cette occasion, relatives aux usagers du service, revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Le traitement des données à caractère personnel devra être conforme aux obligations énoncées par la loi n°78-17 modifiée du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et par la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Les candidats détailleront les modes de paiement proposés aux familles.

La ville exige les modes de paiement suivants :

- carte bancaire,
- espèces,
- chèques,
- prélèvement automatique,
- télépaiement sécurisé par le biais d'un portail famille

#### *Article 44.3. Autre système*

Le concessionnaire devra présenter en option un système de borne monétique pour la gestion des passages au service de restauration.

Il décrira dans son offre (annexe 9) les moyens mis en œuvre, le fonctionnement et l'incidence économique par rapport à un système de gestion classique.

#### *Article 45. Gestion des impayés*

##### *Article 45.1 Recouvrement*

Le recouvrement amiable et contentieux des impayés est à la charge exclusive du concessionnaire.

En cas de retard dans l'acquittement du prix des repas par un usager, le concessionnaire procède lui-même aux relances et aux mises en demeure avant d'introduire, s'il l'estime nécessaire, une action en justice.

Toutefois, avant d'introduire une telle action, le concessionnaire doit s'adresser à la collectivité afin que celle-ci accepte de prendre exceptionnellement à sa charge le montant des impayés. Cette prise en charge est une faculté laissée à la libre appréciation de la collectivité et ne constitue en aucun cas une garantie automatique des paiements du prix des repas par les usagers.

L'état des impayés est transmis mensuellement à la ville sous format informatique en même temps que la facturation. Cet état reprend pour chaque créance :

- son antériorité,
- les coordonnées du débiteur,
- le montant,
- le niveau de relance atteint.

Les candidats détailleront dans leurs offres la politique de gestion des impayés. Ils communiqueront, à titre indicatif, dans leur offre, la provision retenue dans la constitution du prix unitaire des repas, au titre des impayés. Ils incluront également dans leur offre en annexe 9 deux modèles de lettre de relance.

##### *Article 45.2 Exclusion d'un usager en cas d'impayés*

Le concessionnaire n'est pas autorisé à exclure un usager du service de la restauration scolaire en cas d'impayés, sauf après l'épuisement des démarches amiables et contentieuses intentées par le concessionnaire et avec accord de la Ville pour procéder à l'exclusion.

Pour ce faire, le concessionnaire devra demander à la collectivité l'autorisation de procéder à l'exclusion d'un usager, à la condition que le retard de paiement accumulé par celui-ci soit d'au moins cinq mois à compter de la première relance.

#### *Article 46 – Cas de réexamen de certaines conditions financières*

Pour tenir compte de l'évolution économique et technique en cours de contrat, la formule de révision prévue à l'article 39 et les prix unitaires figurant aux annexes 7, 7 bis et 7 ter peuvent faire l'objet d'un réexamen selon la procédure fixée par l'article 47, dans l'un des trois cas suivants :

1. Si l'application de la formule de révision fait apparaître une augmentation ou une diminution de plus de 20 p. 100 par rapport à la valeur constatée à l'entrée en vigueur du contrat ;
2. Si le nombre effectif annuel de repas connaît une augmentation ou une diminution d'au moins 20 p. 100 par rapport au nombre de références annuel ;
3. Si des progrès technologiques importants en matière de restauration collective permettent d'en abaisser les coûts de plus de 20 p. 100 par rapport à la valeur constatée à l'entrée en vigueur du contrat ;

#### *Article 47 - Procédure de réexamen de certaines conditions financières*

La procédure de réexamen est déclenchée en cas de survenance de l'un des trois cas mentionnés à l'article 46, soit à l'initiative de la collectivité, soit à l'initiative du concessionnaire qui devra alors produire les justificatifs démontrant cette survenance.

Une fois déclenchée, la procédure de réexamen ne suspend pas le jeu normal des stipulations qu'elle a pour but de modifier, lesquelles demeurent appliquées pendant toute la durée de la procédure.

La procédure de réexamen consiste, pour la collectivité et le concessionnaire, à se mettre d'accord sur la modification de la formule de révision prévue à l'article 39 et des prix unitaires figurant aux annexes 7, 7 bis et 7 ter de façon à tenir compte de l'évolution économique et technique.

Si, dans les trois mois à compter de la date de la demande de réexamen présentée par l'une des parties, aucun accord n'est intervenu, une commission composée de trois membres dont l'un est désigné par la collectivité, l'autre par le concessionnaire et le troisième par les deux premiers, statue sur cette révision.

Faute pour ceux-ci de s'entendre sur la nomination du troisième membre dans un délai de quinze jours à compter de l'expiration du délai de trois mois précité, la désignation du troisième membre est faite par le président du tribunal administratif de Lyon. Il en est de même pour les membres qui n'auraient pas été désignés par les parties dans les mêmes délais.

Le rôle de la commission est de proposer aux parties une modification de la formule de révision prévue à l'article 39 et des prix unitaires figurant aux annexes 7, 7 bis et 7 ter. Il appartient alors à la collectivité et au concessionnaire d'accepter ou de refuser cette modification. Afin que la modification prenne effet, l'accord des deux parties devra être formalisé dans un avenant.

Si, dans un délai de trois mois à compter de la nomination du dernier membre, aucune modification n'a été proposée par la commission ou que la modification proposée a été refusée par au moins une des parties, la procédure de réexamen est réputée abandonnée. La formule de révision prévue à l'article 39 et les prix unitaires figurant aux annexes 7, 7 bis et 7 ter continuent à s'appliquer jusqu'à l'expiration du contrat.

#### *Article 48. Dispositions fiscales*

Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service, y compris ceux relatifs aux immeubles du service, sont à la charge du concessionnaire.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du chapitre sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la TVA en vigueur à la date de la signature du contrat, ou lors de l'application des révisions.

La T.V.A. s'applique au prix des repas facturés aux usagers

Le concessionnaire s'engage à entreprendre auprès des services fiscaux les démarches nécessaires pour s'acquitter de la taxe professionnelle afférente à ses activités sur la ville de Tassin la Demi-Lune.

### **CHAPITRE XI - Contrôle de la collectivité sur le concessionnaire**

#### *Article 49. Visites*

La collectivité se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le concessionnaire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel,

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.

La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

#### Article 50. *Contrôle qualitatif et quantitatif des livraisons*

Les responsables désignés par la ville ou tout agent mandaté par eux s'assureront que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le cahier des charges et aux engagements souscrits par le concessionnaire.

#### Article 51. *Contrôles bactériologiques et DDPP*

Le concessionnaire devra fournir sans délai à la Ville les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997.

Le concessionnaire devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Ville et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

#### Article 52. *Contrôles qualitatifs des prestations*

La collectivité souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière régulière.

Elle souhaite, à ce titre, procéder à des enquêtes auprès des usagers, enquêtes portant sur le niveau de satisfaction des usagers du service.

L'enquête sera réalisée par la collectivité ou un tiers désigné par elle auprès des usagers. Elle se traduira par l'étude, l'appréciation et la notation de 1 à 20 de :

- l'aspect des plats et du couvert ;
- le service, c'est à dire la qualité de l'accueil du personnel, la diligence, la température des plats... ;
- la qualité, la quantité et la variété des plats servis.

#### Article 53. *Bilans mensuels et de fin d'année*

Des bilans mensuels sont demandés au prestataire à la fin de chaque mois. Ils comprendront notamment une partie sur le reporting lié à la loi EGAlim.

De plus, à chaque fin d'année scolaire, le prestataire fournira un rapport de fin d'année, établissant le bilan de l'année écoulée, et portant notamment sur :

- la qualité des repas,
- l'application stricte des clauses contractuelles,
- l'introduction de mets nouveaux avec leur grammage,
- l'adaptation de produits qui constituent un échec,
- le bilan de la qualité hygiénique des mets,
- le bilan des menus à thèmes /animations,
- les conclusions des enquêtes de satisfaction.

#### Article 54 - *Transmission des comptes rendus à la collectivité*

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le concessionnaire produit chaque année, **avant le 1<sup>er</sup> janvier qui suit l'exercice considéré**, un compte rendu technique et un compte rendu financier.

Le dernier jour de l'exercice est fixé au *31 août*.

La non-production de ces comptes rendus constitue une faute contractuelle, sanctionnée dans les conditions définies au chapitre XIII.

Le rapport annuel du concessionnaire de service public doit être rédigé selon les dispositions du décret n° 2005-236 du 14 mars 2005.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

## Article 55 - Compte rendu technique

Au titre de compte rendu technique, le concessionnaire fournit au moins les indications suivantes :

*Au titre des travaux neufs :*

- l'ensemble des adaptations ou travaux à envisager (notamment en cas de progrès technologique)

*Au titre de l'exploitation :*

- le nombre total de repas distribués suivant leur catégorie et évolution (y compris les prestations annexes) ;
- l'effectif du service et la qualification des agents ;
- l'évolution générale des ouvrages et matériels ;
- les modifications éventuelles de l'organisation du service.

Des justificatifs peuvent être demandés par la collectivité.

## Article 56 - Compte rendu financier

Il comprend :

- une analyse des dépenses et des recettes
- un compte de résultat

### 1) Une analyse des dépenses et des recettes

Ce document rappelle les conditions économiques générales de l'exercice ; il met en évidence les cas où une ou plusieurs conditions de révision des conditions financières du contrat sont réunies.

Il précise en outre :

- **en dépenses** : le détail par nature des charges de fonctionnement (personnel, entretien et réparation), des charges d'investissement et des charges de renouvellement et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur,
- **en recettes** : le détail des recettes de l'exploitation réparties suivant leur type, et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur. Doivent notamment être précisées, à ce titre, les sommes perçues auprès des usagers (par catégorie de tarif).

### 2) Un compte de résultat

Le concessionnaire produit les comptes d'exploitation du service concédé afférents à chacun des exercices écoulés.

Est utilisée à cet effet la notion de compte de résultat définie dans le plan comptable général applicable aux entreprises privées.

Ce compte comporte :

- **au crédit** : les produits du service revenant au concessionnaire
- **au débit** : les dépenses propres à l'exploitation y compris l'amortissement des ouvrages et matériels.

Le solde du compte de l'exploitation fait apparaître l'excédent ou le déficit d'exploitation.

### 3) Contrôle sur les prix des repas facturés à des tiers

Pour chaque type de clientèle desservie par le concessionnaire, celui-ci doit présenter dans ses comptes rendus : un coût production, un coût livraison, un coût service et un coût local de service.

## CHAPITRE XII - Responsabilités – Assurances

### Article 57 - Responsabilités et assurances de la collectivité

Les responsabilités respectives de la collectivité et du concessionnaire sont celles résultant des principes de droit commun sans qu'il soit apporté de dérogation à ces principes, notamment en termes de renonciation à recours.

En conséquence de quoi :

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

- La collectivité devra assurer les risques de dommages et de responsabilités inhérents à sa qualité de propriétaire des bâtiments
- Le concessionnaire devra souscrire les contrats d'assurance garantissant les dommages dont il pourrait être déclaré responsable ou affectant ses propres biens :
  - ▶ Risques locatifs pour les bâtiments ou partie de bâtiments, et le cas échéant les risques locatifs supplémentaires
  - ▶ Les biens se trouvant à l'intérieur des bâtiments ou parties de bâtiments lui appartenant ou dont il a la garde ou l'usage à quelque titre que ce soit
  - ▶ Ses propres préjudices financiers et notamment les pertes d'exploitation ou pertes de jouissance qu'il peut subir dans l'exploitation de ses activités
  - ▶ Assurance responsabilité pour les dommages causés aux tiers ou usagers imputables à l'occupation, par la collectivité, des bâtiments ou parties de bâtiments ou du fait de ses activités
- Les contrats d'assurance de dommages souscrits par le concessionnaire devront obligatoirement comporter les garanties ou clauses suivantes :
  - ▶ Evénements assurés :
    - Incendie – Explosion – Foudre
    - Dommages électriques
    - Dégâts des eaux et fluides – Fumées
    - Attentat – Vandalisme
    - Tempête – Grêle – Neige (hors risques locatifs)
    - Choc de véhicule – Chute d'avion (hors risques locatifs)
  - ▶ Valeur de reconstruction à neuf
  - ▶ Garanties des honoraires d'expert
  - ▶ Recours des voisins, tiers, locataires
- Les montants de garanties devront être suffisants au regard des risques encourus ; tout découvert de garantie du fait d'une insuffisance de garanties ou de franchises ne sera opposable qu'à la partie concernée et en aucun cas transférables à l'autre partie ou à ses assureurs
- Dans le cas où l'activité exercée par le concessionnaire dans les bâtiments entraîne, pour la collectivité et/ou les autres occupants des bâtiments concernés, des surprimes au titre de leurs contrats de dommages aux biens, celles-ci seraient, après justification, à la charge du concessionnaire
- Chacune des parties devra pouvoir justifier la souscription de contrats d'assurance répondant aux obligations ci-avant à la première demande de l'autre partie
- Il est rappelé qu'aucune clause de renonciation à recours n'est consentie par l'une ou l'autre des parties qui devront donc assurer respectivement les risques qu'elles encourent.

La collectivité déclare être assurée pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont elle répond. Il en est notamment ainsi des dommages, subis ou causés par les enfants, dont la responsabilité pourrait être imputée à la collectivité en cas de faute dans la garde et la surveillance de ceux-ci en dehors des périodes d'activité scolaire, conformément aux dispositions de l'article 20.

#### *Article 58 - Responsabilités et assurances du concessionnaire*

##### *Article 58.1 - Immeubles mis à la disposition du concessionnaire*

Les immeubles mis à la disposition du concessionnaire, les équipements installés dans les immeubles mis à la disposition du concessionnaire et les équipements installés dans les immeubles occupés à titre partiel par le concessionnaire sont énumérés dans l'annexe 1.

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

1. Les dommages causés aux immeubles et équipements sont à la charge du concessionnaire.

Les polices assurant, à concurrence de leur valeur actuelle, les immeubles et les équipements doivent porter sur tous les risques, notamment les risques locatifs, l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts.

2. Les dommages causés par l'ouvrage lui-même entraînent la responsabilité de la collectivité.

3. Le concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, survenant du fait des équipements.

Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties qui couvrent ces différents risques, notamment l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, le bris de glace, l'électricité, le recours des voisins, des tiers et autres dégâts.

Les assurances souscrites doivent fournir des garanties suffisantes.

Toutefois la collectivité se charge du traitement de toute réclamation qui pourrait être formulée quant à l'implantation ou à l'existence des installations du service concédé, sous réserve que leur exploitation soit conduite suivant les dispositions du contrat.

#### *Article 58.2 - Exploitation du service et responsabilité civile*

Dès la prise en charge des installations, le concessionnaire est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions du contrat.

Le concessionnaire est responsable de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le concessionnaire est seul responsable, vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou des plusieurs compagnie(s) d'assurance, les garanties d'assurance qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

#### *Article 58.3 - Clauses générales*

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le concessionnaire ou le cas échéant par la collectivité, que :

- les compagnies d'assurance ont communication des termes spécifiques du contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;
- les compagnies d'assurance renoncent à tout recours contre la collectivité ou contre le concessionnaire, le cas de malveillance excepté ;
- les compagnies ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L. 113-3 du code des Assurances, pour retard de paiement des primes de la part du concessionnaire, que trente jours après la notification à la collectivité de ce défaut de paiement. La collectivité a la faculté de se substituer au concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant.

Chaque année avant la date d'échéance du contrat d'assurances, le concessionnaire doit procéder à une réactualisation des garanties.

#### *Article 58.4 - Obligations du concessionnaire en cas de sinistre*

Le concessionnaire doit prendre toutes les dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

En cas de sinistre affectant les immeubles et équipements, l'indemnité versée par la compagnie est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements. A ce titre, les indemnités sont réglées à la collectivité qui doit charger le concessionnaire de superviser les travaux de remise en état, sans effectuer en rien l'estimation de la valeur des biens avant le sinistre.

Les travaux de remise en état doivent commencer immédiatement après le sinistre, sauf cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises.

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

## Article 59 - Justification des assurances

Toutes les polices d'assurances, ainsi que la photocopie du permis de conduire de son personnel, doivent être communiquées à la collectivité. Le concessionnaire lui adresse à cet effet, dans un délai d'un mois à dater de leur signature, chaque police et avenant signés par les deux parties.

La collectivité peut, en outre, à toute époque, exiger du concessionnaire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la collectivité pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

## CHAPITRE XIII - Garanties – Sanctions –Contentieux

### Article 60 - Cautionnement

Dans un délai d'un mois après l'approbation du contrat, le concessionnaire dépose soit à la Caisse des dépôts et consignations, soit à la caisse du receveur municipal, une somme de 14200 €, en numéraire ou en rente sur l'Etat, en obligations garanties par l'Etat, ou en bons du Trésor, dans les conditions prévues par les lois et règlements pour les cautionnements en matière de marchés de travaux publics. En particulier le cautionnement peut être constitué par un dépôt de titres choisis dans la liste établie à cet effet par arrêté du ministre de l'Économie, avec possibilité permanente de substitution d'un titre à un autre.

La somme ainsi versée, qui ne peut être inférieure à 3 p. 100 du montant des recettes prévues pour la première année, ou perçue pour les années ultérieures sur les usagers, forme le cautionnement. Il est révisé en fonction des avenants au contrat. Le concessionnaire peut être dispensé de ce versement s'il fournit une caution personnelle et solidaire, ou une caution bancaire. Le concessionnaire fournit à la collectivité la preuve du dépôt de cautionnement à l'aide d'un document datant de moins d'un mois.

Sur le cautionnement sont prélevés le montant des pénalités et les sommes restant dues à la collectivité par le concessionnaire en vertu du contrat.

Sont également prélevées sur le cautionnement les dépenses faites en raison de mesures prises par la collectivité, au frais du concessionnaire, pour assurer la continuité du service ou la reprise de la concession en cas de mise en régie provisoire, ou la remise en bon état des ouvrages et équipements.

Toutes les fois qu'une somme quelconque est prélevée sur le cautionnement, le concessionnaire doit la compléter dans un délai de quinze jours.

Le concessionnaire fournit à la collectivité la preuve de la reconstitution du cautionnement à l'aide d'un document datant de moins de deux mois.

La non-reconstitution du cautionnement, après une mise en demeure restée sans effet pendant un mois, ouvre droit pour la collectivité à procéder à une résiliation sans indemnité.

Sous réserve de l'application des dispositions ci-dessus, le cautionnement est remboursé sur la caution personnelle levée en fin de concession.

### Article 61 - Sanctions pécuniaires : les pénalités

Dans les cas prévus ci-après, faute par le concessionnaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le contrat, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des articles 65, 66 et 67.

Les pénalités sont prononcées au profit de la collectivité par le Maire.

Le montant des pénalités arrêté par la Collectivité est perçu auprès de la caution prévue à l'article 62.

Critère	Moyens de contrôle	Pénalités
Respect du plan alimentaire	Comptabilisation des changements de menus en comparaison avec ceux validés par la Ville sur une période de 2 mois	Pénalité forfaitaire d'un montant de <b>50 € HT</b> par composante de menu non conforme

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023



<b>Respect des grammages</b>	Vérification par sondage du respect du GEMRCN et Cahier des charges	Pénalité forfaitaire par composante de menu dont le grammage n'est pas respecté d'un montant de : - < à 5% : 50€HT - < à 10% : 250 € HT - < 15% et plus : 500 € HT
<b>Respect des horaires de livraison</b>	Comptabilisation des dépassements horaire de livraison	- Livraison J-1 du prévisionnel : <b>50€ par heure et par site</b> au-delà de l'heure limite de livraison définie - Livraison réajustement du jour : <b>100 € par 15 min et par site</b> au-delà de l'heure limite de livraison définie au Cahier des charges
<b>Respect des engagements au titre de la qualité des produits</b>	Fourniture par le concessionnaire sur simple demande dans un délai de 24h des fiches techniques et origine des produits	Réfaction sur le prix du repas pouvant aller de <b>0.10 €HT à 0.50€ HT</b>
<b>Respect du fréquentiel issu de la réglementation nutritionnelle</b>	Fourniture par le concessionnaire d'un bilan de respect des fréquences du GEMRCN par cycle de 20 menus effectivement servi. Il devra fournir sur simple demande les fiches techniques des produits correspondants	Pénalité forfaitaire d'un montant de <b>100 € par famille</b> de produit non conforme
<b>Respect du menu prévu</b>	Vérification du menu servi par rapport au menu prévu	Pénalité forfaitaire d'un montant de <b>250 € par composante du menu</b> non respectée
<b>Respect des délais de transmissions</b>	Transmission des documents prévus aux articles 54, 55 et 56	Pénalité de <b>200 € par jour</b> de retard
	Transmission d'éléments d'information sur la gestion à la suite d'une demande de la collectivité (cette dernière précisera à chaque demande le délai concerné) : - sous 3 jours pour les réponses simples - sous 1 mois pour les réponses plus complexes	Pénalité forfaitaire d'un montant de <b>100 € par jour de retard</b>

Le coût global porté au débit du fermier sera majoré de 20% par rapport aux débours réels.

Les conditions de substitution sont les suivantes :

- en cas de retard dans la mise en service des installations ou dans l'entrée en fonctionnement du service.
- En cas d'interruption générale ou partielle du service
- En cas de non-conformité de l'exploitation du service aux prescriptions du contrat,
- En cas de non-respect des règles en vigueur en matière de sécurité
- En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition,
- En cas de négligence dans le renouvellement ou l'entretien des matériels
- En cas de non-respect des consignes particulières données par la collectivité sur la provenance et la composition des aliments.

Le montant des sanctions pécuniaires ne peut être porté au compte rendu financier qui servirait éventuellement de base à la remise en cause des conditions de rémunération.

## Article 62 - Sanctions coercitives – La mise en régie provisoire

Le concessionnaire assure la continuité du service en toute circonstance, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou à la collectivité. En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, la collectivité a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge le plus adapté.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie au frais du concessionnaire. La collectivité peut à cet effet prendre en possession temporairement les locaux, matériels, approvisionnements, véhicules de liaison, etc, et d'une manière générale, de tout matériel nécessaire à l'exécution du service.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile du concessionnaire, par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesure d'urgence visée à l'article suivant.

La régie cesse dès que le concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations sauf si la déchéance est prononcée.

## Article 63 - Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues par les articles 61, 62, et 64, le maire ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave du concessionnaire, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure.

## Article 64 - Sanction résolutoire : la déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le concessionnaire ne réalise pas les travaux prévus ou n'assure pas le service dans les conditions prévues par le contrat depuis plus de cinq jours, la collectivité peut, outre les mesures prévues par les articles 62 à 64, prononcer la déchéance du concessionnaire, sauf dans les cas de force majeure.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du concessionnaire, sous réserve des dispositions prévues à l'article 68.

## CHAPITRE XIV - Fin du contrat

### Article 65 - Cas de fin de contrat

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

- 1° À la date d'expiration du contrat ;
- 2° En cas de résiliation du contrat ;
- 3° En cas de déchéance du concessionnaire.

### Article 66.1 - Continuité du service en fin de contrat

D'une manière générale, la collectivité peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation.

Le concessionnaire doit, dans cette perspective, fournir à la collectivité tous les éléments d'information qu'elle estimerait utile.

### Article 66.2 - Remise des installations et des biens à l'expiration du contrat

À l'expiration du contrat, le concessionnaire est tenu de remettre à la collectivité, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat. Cette remise est faite sans indemnité.

Six mois avant l'expiration du contrat, les parties arrêtent et estiment, s'il y a lieu après expertise, les travaux à exécuter sur les installations et les biens mis à la disposition du concessionnaire dans le cadre du présent contrat et qui ne sont pas en état normal d'entretien. Le cas échéant, le délégataire devra exécuter les travaux correspondants avant l'expiration du contrat. À défaut, les frais de remise en état correspondants seront déduits du cautionnement prévu à l'article 61.

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

#### Article 67 - Résiliation du contrat

La collectivité peut mettre fin au contrat avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai minimum de six mois à compter de la date de sa notification dûment motivée adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du concessionnaire.

Dans ce cas le concessionnaire a droit à l'indemnisation du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent exclusivement aux éléments suivants :

- bénéfices raisonnables prévisionnels ;
- amortissements financiers relatifs aux matériels mis en œuvre par le concessionnaire ;
- prix des stocks, que la collectivité souhaite racheter ;
- autres frais et charges engagés par le concessionnaire pour assurer l'exécution du contrat, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation ;
- frais liés à la rupture des contrats de travail qui devraient nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation dans le cas où la poursuite de ces contrats ne pourrait être prévue chez le nouveau concessionnaire.

A cet effet, le concessionnaire adresse à la collectivité, dans un délai de 45 jours à compter de la date de la notification de la décision de résiliation pour motif d'intérêt général, une demande écrite dûment justifiée.

#### Article 68 - Déchéance

La déchéance s'accompagne du remboursement par la collectivité de la part non amortie de tous les investissements réalisés par le concessionnaire en accord avec la collectivité et du rachat des stocks du concessionnaire, lorsque la collectivité le souhaite, suivant estimation amiable ou à dire d'expert.

Tout retard dans le paiement des sommes dues, supérieur à 45 jours à compter de la fin du contrat, donne lieu à intérêts moratoires calculés selon le taux moyen des obligations cautionnées.

Le concessionnaire s'assure que la faculté est faite à la collectivité de se substituer à lui dans tous les contrats de financement afférents à la concession.

#### Article 69 - Dispositions communes en matière de personnel

La collectivité et le concessionnaire conviennent de se rapprocher pour examiner la situation des personnels concernés.

### CHAPITRE XV - Clauses diverses

#### Article 70 - Utilisation des marques professionnelles

L'utilisation de la marque professionnelle du concessionnaire à l'occasion du service des repas est subordonnée à l'accord de la collectivité.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle du concessionnaire est interdite.

#### Article 71 - Jugements de contestations

Tout différend s'élevant entre la collectivité et le concessionnaire relatif à l'interprétation, l'exécution ou la cessation du contrat devra obligatoirement faire l'objet, avant toute saisine du juge, d'une tentative de règlement amiable dans les conditions définies ci-après.

Pour ce faire, tout différend doit faire l'objet, de la part du concessionnaire, d'un mémoire de réclamation transmis à la collectivité. Ce mémoire doit exposer les motifs et indiquer, le cas échéant, le montant des sommes réclamées.

La collectivité dispose d'un délai de deux mois à compter de la transmission du mémoire pour répondre favorablement ou défavorablement à cette demande.

A l'expiration de ce délai, le concessionnaire peut saisir le tribunal administratif de Lyon sans que cette saisine ne fasse toutefois obstacle à la poursuite des discussions en vue de parvenir à un règlement amiable du différend.

#### Article 72 - Clause de validité

Si une ou plusieurs dispositions du contrat se révélaient nulles ou étaient tenues pour non valides ou déclarées telles en application d'une loi, d'un règlement ou d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres dispositions garderaient toute leur force et leur portée sauf si la ou les dispositions invalides présentaient un caractère substantiel et que leur disparition remettait en cause l'équilibre contractuel.

Les parties feraient alors leurs meilleurs efforts pour substituer à la disposition invalidée une disposition valide aussi similaire que possible et ayant un effet équivalent.

L'exemplaire du contrat conservé par la collectivité fait foi en cas de désaccord.

#### Article 73 - Annexes contractuelles

Sont annexés au contrat et ont valeur contractuelle, les documents définis ci-dessous :

- Annexe 1 - Liste des sites de restauration
- Annexe 2 – Fréquentation moyenne année scolaire 2021 – 2022 par site
- Annexe 3 - Statistiques de fréquentation annuelle
- Annexe 4 - Plan des sites de restauration
- Annexe 5 - Inventaire des biens mis à disposition du concessionnaire
- Annexe 6 - Conditions de reprise du personnel
- Annexe 7 et 7 bis - Décomposition du prix unitaire
- Annexe 8 - Tarifs de restauration scolaire en vigueur janvier 2023
- Annexe 9 - Cadre du Mémoire technique

La signature du présent document vaut acceptation des termes et pièces présents dans les annexes ci-dessous.

<p>Fait à Tassin La Demi-Lune, Le .....</p> <p><b>Pascal CHARMOT</b> <i>Maire de Tassin La Demi-Lune</i> <i>Conseiller de la Métropole de Lyon</i></p>	<p>Fait à ....., Le .....</p> <p>Le signataire, habilité à engager la société</p>
--	---

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

## ANNEXES

PROJET

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

**Annexe 1 - LISTE DES SITES DE RESTAURATION**

<b>ECOLES</b>	<b>ADRESSES RESTAURANTS</b>
Groupe Scolaire ALAI	1 allée de l'Etoile d'Alai 69340 FRANCHEVILLE
Maternelle DEMI-LUNE / Elémentaire BERLIER VINCENT	11 bis avenue Leclerc 69160 TASSIN LA DEMI -LUNE
Groupe Scolaire BARAILLON	8 chemin du Baraillon 69160 TASSIN LA DEMI -LUNE
Maternelle PREVERT/ Elémentaire LECLERC	16 avenue Leclerc 69160 TASSIN LA DEMI -LUNE
Groupe Scolaire GRANGE BLANCHE	65 avenue Victor Hugo 69160 TASSIN LA DEMI -LUNE

**Annexe 2 - FREQUENTATION ANNEE SCOLAIRE 2021-22 PAR SITE**

<b>ECOLES</b>	<b>Nombre moyen de repas jour maternelles</b>	<b>Nombre moyen de repas jour élémentaires</b>	<b>Nombre moyen de repas jour adultes scolaires</b>
ALAI	51	77	1
DEMI-LUNE / BERLIER VINCENT	80	112	1
BARAILLON	80	163	2
PREVERT/LECLERC	109	190	2
GRANGE BLANCHE	12	28	2
<b>Total</b>	<b>332</b>	<b>570</b>	<b>8</b>

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

	<b>Année scolaire 2021-2022</b>
<b>Maternelles</b>	44 285
<b>Elémentaires</b>	73 479
<b>Adultes</b>	121
<b>Total repas livrés</b>	<b>117 885</b>

5 Pièces jointes au présent cahier des charges

PROJET



**Annexe 5 - INVENTAIRE DES BIENS MIS A DISPOSITION DU FERMIER**

*Donné à titre indicatif - Cet inventaire devra être confirmé à la nouvelle prise de fonction du fermier*

Article	ALAÏ		BARAILLON		BERLIET VINCENT		GRANGE BLANCHE		LECLERC/PREVERT	
	Quantité	Demande	Quantité	Demande	Quantité	Demande	Quantité	Demande	Quantité	Demande
Plateaux	120		278		162		72		397	
Assiettes (petites)	147		216+87		231		80		234	
Assiettes (grandes)			477						120 Polycarbonate	
Verres	162		333		247		64+21 Plastique		130+132 Verres	
Fourchettes	176		103		175		100		74+176	
Couteaux	145		334		177		108		389	
Couteaux à steak										
Couteaux de cuisine	7		2		10		2		10	
Petites cuillères	170		96		78		40		200	
Grosse cuillères	35				117		99		370	
Ramequins			264		139		26 Carré		186	
Soucoupes	120				168		76		120	
Bols	120		168		128		72		172	

Article	ALAI		BARAILLON		BERLIET VINCENT		GRANGE BLANCHE		LECLERC/PREVERT	
Pichets plastiques	18		45		21		26		24	
Pichets Inox	15		32		15		10		20	
Saladier (petits)			2							
Saladier (moyens)										
Saladier (grands)			12		3				7	
Louches service			1		1				1	
Pinces	2		2		2		1		3	
Corbeilles à pain inox	9		2		3		3		21	
Planche à découper	1		1		1		1		1	
Ouvre boîte	1		1		1		1			
Passoire										
Coupe pommes	1		1		1				2	
Bodega										
Fouet									1	
Couteau à pain	1		1		1				1	

Article	ALAÏ		BARAILLON		BERLIET VINCENT		GRANGE BLANCHE		LECLERC/PREVERT	
Assiettes à dessert										
Sonde	1		1		1		1		1	
Thermomètre	2		2		2		3		3	
Chariots 3 étages	4		4		5		2		4	
Chariots plateaux	1						2		3	
Chariots à verres							3		3	
Paniers assiettes	8		7		4		9		10	
Paniers verres	4		9		4		8		11	
Pots couverts lave-vaisselle	16 pts +2 grds		26				2		22+2	
Micro-ondes	1		1		1		1		2	
Réfrigérateur	1+1		1+1		1+1		1+1		2+1	
Congélateur	1		1		1 pt		1			
Four de remise en température	1		1		1		2		2	
Placard inox	2		1		1		1		1	
Table inox	1		1				1		2	

Article	ALAI		BARAILLON		BERLIET VINCENT		GRANGE BLANCHE		LECLERC/PREVERT	
Placard inox mural							1		1	
Lave-vaisselle	1		1		1		1		1Tunnel	
Vestiaires	4		3		2		2		4	
Extincteurs	3		3		2		2		4	
Balai+seau	1		1		1		1		1	
Coupe pain							1		1	
Meubles en salle	2				1		2		2+2	
Tables de 6	10		10		9		3		12	
Tables de 4	10		18		10		3		20	
Tables de 8							5			
Chaises	100		132		106		80		80+72	
Poubelles à pédale	2		2		2		2		3	
Poubelles extérieure	2		2+1		1+1		1+1		2+1	

Le local du gestionnaire comprend un bureau, trois chaises et des rayonnages

Cf document joint au cahier des charges.

PROJET

**Annexe 7 - MONTANT DU PRIX UNITAIRE**  
**Montants en euros**

**OFFRE DE BASE : Menus à 4 composants**  
**(Rappel : nombre de référence annuel de repas : 125 000)**

**I – Répartition des dépenses en charges fixes**

**Postes de catégorie A**

Frais d'utilisation du lieu de préparation

Charge fixe globale : .....71889..... € HT  
Montant par repas : .....0,575..... € HT

Frais de personnel d'encadrement

Charge fixe globale : .....50185,08..... € HT  
Montant par repas : .....0,401..... € HT

Maintenance et sécurité (maintenance mobilière et immobilière, extincteurs, enlèvements déchets, désinsectisation, dératisation, nettoyage des gaines)

Charge fixe globale : .....39922..... € HT  
Montant par repas : .....0,319..... € HT

Frais de livraison (location du véhicule, carburant, bac de transport, assurances et taxes)

Charge fixe globale : .....18000..... € HT  
Montant par repas : .....0,144..... € HT

Frais de gestion et d'administration (médecine du travail, télécommunications, assurances)

Charge fixe globale : .....71935..... € HT  
Montant par repas : .....0,575..... € HT

Conditionnement :

Charge fixe globale : .....0,00..... € HT  
Montant par repas : .....0,00..... € HT

**Total des charges fixes par repas : .....2,015..... € HT**

**II - Répartition des dépenses en charges variables**

**Postes de catégorie B**

Denrées alimentaires

Montant par repas : .....1,993..... € HT

**Total des charges variables par repas : .....1,993..... € HT**

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

### III - Répartition des dépenses en charges mixtes

#### Postes de catégorie C

Frais de personnel de production et livraison

Charge globale : .....342093..... € HT  
Montant par repas : .....2,737..... € HT

Charge proportionnelle (33 %) : .....112891..... € HT  
Montant par repas : .....0,903..... € HT

Charge fixe (66 %) : .....229202..... € HT  
Montant par repas : .....1,834..... € HT

Fluides (eau, électricité, gaz, téléphone)

Charge globale : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Charge proportionnelle (75 %) : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Charge fixe (25 %) : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Entretien et hygiène (sel adoucisseur, produits d'entretien, essuie – mains, serviettes en papier, masques, gants, calots)

Charge globale : .....12350..... € HT  
Montant par repas : .....0,099..... € HT

Charge proportionnelle (75 %) : .....9262,50..... € HT  
Montant par repas : .....0,074..... € HT

Charge fixe (25 %) : .....3087,50..... € HT  
Montant par repas : .....0,025..... € HT

Total des charges mixtes par repas :	.....2,836.....	€ HT
Dont total charges proportionnelles :	.....0,977.....	€ HT
Dont total charges fixes :	.....1,858.....	€ HT

<b>PRIX UNITAIRE (TOTAL en € HT) :</b>	.....6,844.....
<b>TVA à 5.50 % :</b>	.....0,376.....
<b>PRIX UNITAIRE (TOTAL en € TTC) :</b>	.....7,221.....

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

## Décomposition du prix unitaire

POSTE	Prix du repas en euros
Matières premières	1,993
Personnel	3,114
Fluides	0,000
Livraisons	0,144
Frais d'exploitation	0,938
Maintenance et entretien	0,319
Redevance de concession	0,080
Frais de structure	0,256
<b>TOTAL, en euros H.T.</b>	<b>6,844</b>
T.V.A. à 5,50%	0,376
<b>TOTAL, en euros T.T.C.</b>	<b>7,221</b>



**Annexe 7 BIS - MONTANT DU PRIX UNITAIRE**

**Montants en euros**

**VARIANTE : Menus à 5 composants**

**(Rappel : nombre de référence annuel de repas : 125 000)**

**I – Répartition des dépenses en charges fixes**

**Postes de catégorie A**

Frais d'utilisation du lieu de préparation

Charge fixe globale : .....71889..... € HT

Montant par repas : .....0,575..... € HT

Frais de personnel d'encadrement

Charge fixe globale : .....50185,08..... € HT

Montant par repas : .....0,401..... € HT

Maintenance et sécurité (maintenance mobilière et immobilière, extincteurs, enlèvements déchets, désinsectisation, dératisation, nettoyage des gaines)

Charge fixe globale : .....39922..... € HT

Montant par repas : .....0,319..... € HT

Frais de livraison (location du véhicule, carburant, bac de transport, assurances et taxes)

Charge fixe globale : .....18000..... € HT

Montant par repas : .....0,144..... € HT

Frais de gestion et d'administration (médecine du travail, télécommunications, assurances)

Charge fixe globale : .....71935..... € HT

Montant par repas : .....0,575..... € HT

Conditionnement :

Charge fixe globale : .....0,00..... € HT

Montant par repas : .....0,00..... € HT

**Total des charges fixes par repas : .....2,015..... € HT**

**II - Répartition des dépenses en charges variables**

**Postes de catégorie B**

Denrées alimentaires

Montant par repas : .....2,193..... € HT

**Total des charges variables par repas : .....2,193..... € HT**

Accusé de réception en préfecture  
069-216902445-20230717-D2023-48-DE  
Date de réception préfecture : 17/07/2023

### III - Répartition des dépenses en charges mixtes

#### Postes de catégorie C

Frais de personnel de production et livraison

Charge globale : .....342093..... € HT  
Montant par repas : .....2,737..... € HT

Charge proportionnelle (33 %) : .....112891..... € HT  
Montant par repas : .....0,903..... € HT

Charge fixe (66 %) : .....229202..... € HT  
Montant par repas : .....1,834..... € HT

Fluides (eau, électricité, gaz, téléphone)

Charge globale : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Charge proportionnelle (75 %) : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Charge fixe (25 %) : .....0..... € HT  
Montant par repas : .....0..... € HT

Entretien et hygiène (sel adoucisseur, produits d'entretien, essuie – mains, serviettes en papier, masques, gants, calots)

Charge globale : .....12350..... € HT  
Montant par repas : .....0,099..... € HT

Charge proportionnelle (75 %) : .....9262,50..... € HT  
Montant par repas : .....0,074..... € HT

Charge fixe (25 %) : .....3087,50..... € HT  
Montant par repas : .....0,025..... € HT

Total des charges mixtes par repas :	.....2,836..... € HT
Dont total charges proportionnelles :	.....0,977..... € HT
Dont total charges fixes :	.....1,858..... € HT

<b>PRIX UNITAIRE (TOTAL en € HT) :</b>	.....7,044.....
<b>TVA à 5.50 % :</b>	.....0,387.....
<b>PRIX UNITAIRE (TOTAL en € TTC) :</b>	.....7,431.....

Accusé de réception en préfecture 069-216902445-20230717-D2023-48-DE Date de réception préfecture : 17/07/2023
--

## Décomposition du prix unitaire

POSTE	Prix du repas en euros
Matières premières	2,193
Personnel	3,114
Fluides	0,000
Livraisons	0,144
Frais d'exploitation	0,938
Maintenance et entretien	0,319
Redevance de concession	0,080
Frais de structure	0,256
<b>TOTAL, en euros H.T.</b>	<b>7,044</b>
T.V.A. à 5,50%	0,387
<b>TOTAL, en euros T.T.C.</b>	<b>7,431</b>

**Annexe 7 TER - MONTANT DU PRIX UNITAIRE**  
**Montants en euros**

**DÉCOMPOSITION DES PRIX POUR OPTIONS « QUALITE PRODUIT »**  
**(Rappel : nombre de référence annuel de repas : 125 000)**

**Les montants indiqués ci-dessous s'entendent supplément de prix unitaire par rapport à l'offre de base pour intégrer l'option identifiée**

<b>Orientation proposée</b>	<b>Supplément de prix unitaire HT Sur menu 4 composantes</b>	<b>Supplément de prix unitaire HT sur menu 5 composantes</b>
Intégration de 10 % de bio supplémentaires soit un total de 40% hors composante protidique	0,146 €	0,127 €
Intégration de 20 % de bio supplémentaires soit un total de 50% hors composante protidique	0,292 €	0,254 €
Intégration de 30 % de bio supplémentaires soit un total de 60% hors composante protidique	0,438 €	0,381 €
Volailles certifié Bleu Blanc Cœur (BBC)	0,001 €	0,001 €
Volailles Label Rouge	0,056 €	0,056 €
Bœuf et veau Race à viande	0,008 €	0,008 €
Porc certifié Bleu Blanc Cœur	0,007 €	0,007 €
Porc Label Rouge	0,005 €	0,005 €
Poisson exclusivement MSC	0,018 €	0,018 €
Fromages labélisés AOC ou AOP à 50% des présentations	0,041 €	0,041 €
Laitages fermiers pour 25 %	0,10 €	0,10 €

**Annexe 8 - TARIFS DE RESTAURATION SCOLAIRE EN VIGUEUR EN JANVIER 2023**

TRANCHE QF	QUOTIENT	PRIX DU REPAS EN €	PRIX MAJORE DU REPAS (selon les modalités du règlement intérieur)
1	De 0 à 400 €	4€	0.2€
2	De 401 à 800 €	4,25€	0.2€
3	De 801 à 1200 €	4,5€	0.2€
4	Supérieur à 1200 €	4,85€	0.3€
Hors Tassin (excepté enfants de Francheville scolarisés à l'école d'Alaï + enfants de ULIS)		6,5€	0.3€
Repas adulte		6,5€	0.3€
Surveillance enfants PAI		1,5€	0.2€

Le calcul du Quotient Familial se fait de la manière suivante :  
 {Revenu Net Global (Impôts sur le Revenu) / Nombre de Parts du Foyer} / 12

Les tranches sont réservées aux enfants habitant la commune ainsi qu'aux enfants des classes ULIS.

Le candidat est invité à rédiger un rapport suffisamment motivé et descriptif sur les éléments suivants :

1. Présentation de la cuisine centrale
2. Présentation des filières bio et produits bio
3. Présentation des filières d'approvisionnement court
4. Fiche technique des produits transformés
5. Provenance (fichier Excel à remplir plats et gammes)
6. Grammages
7. Animations proposées
8. Description des différents modèles de conditionnement des préparations
9. Note sur le développement durable
10. Organisation du personnel envisagée
11. Programme de formation du personnel
12. Projet de règlement de service
13. Méthodologie de mise en place d'un système de prépaiement
14. Gestion des impayés (modèle de lettre de relance, description de la politique de gestion des impayés...)
15. Description d'un système de borne monétique

PROJET